

# Enten-Brust mit Mango-Zwiebel-Chutney mit Soßen-Dialog

## Für 2 Personen

300 g Entenbrust, mit Haut	160 g Mango, reif	260 g Zwiebeln
2 TL Waldhonig, flüssig	200 ml Schlagsahne	60 ml Weißwein, trocken
40 ml Wermut	20 ml Himbeeressig	300 ml Hühnerfond
100 ml Mangosaft	2 EL Sojasoße, dunkel	3 TL Sonnenblumenöl
2 EL Zucker	1 TL Pfefferkörner, grün	Cayennepfeffer
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und die Entenbrust beidseitig, zuerst auf der Hautseite, anbraten. Anschließend die Entenbrust zum Warmhalten in den Backofen auf ein Gitter geben und den Bratensaft beiseite stellen. Die Zwiebeln abziehen und 200 Gramm davon in Streifen schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig dünsten. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und mit dem Mangosaft, dem Himbeeressig und dem Zucker zu einem Chutney einköcheln lassen. Die restlichen Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in einer weiteren Pfanne mit dem restlichen Sonnenblumenöl anschwitzen und mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen. Anschließend den Hühnerfond und die Sahne hinzugeben. Das Ganze reduzieren lassen, aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen. Den Bratensaft aus der Pfanne abgießen und beiseite stellen. Den Honig in die Pfanne geben und karamellisieren. Anschließend die Sojasoße und den Bratensaft hinzugeben und mit Cayennepfeffer würzen. Die Entenbrust ebenfalls dazugeben und in der Soße bei hoher Hitze nochmals glasieren. Das Chutney mit den Pfefferkörnern und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Fleisch in Tranchen schneiden. Die Entenbrust mit dem Mango-Zwiebel-Chutney auf Tellern anrichten und mit den beiden Soßen servieren.

Mike Franetzki am 17. Februar 2010