

# Gebratene Enten-Brust mit Kürbiskern-Kartoffeln

## Für zwei Personen

2 Entenbrüste à 250 g	500 g Drillinge	1 Bund Feldsalat
1 Zitrone	1 Zimtstange	1 Orange
2 Zweige Thymian	100 ml Honig	1 EL Butter
75 g Kürbiskerne	1 EL Kürbiskernöl	1 TL Zimt
1 TL Muskat	1 EL Szechuan-Pfeffer	Balsamicoreme
Meersalz	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Entenbrust waschen, trockentupfen und von der Silberhaut befreien. Die Haut mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden, so dass das Fett beim Braten besser austreten kann. Die Entenbrüste mit Meersalz würzen und mit der Hautseite nach unten ohne Fett in eine kalte beschichtete Pfanne legen. Die Pfanne erhitzen und die Entenbrüste solange langsam braten, bis das überschüssige Fett aus der Haut gebraten ist und die Haut goldbraun ist. Die Entenbrust anschließend auf ein Gitter in den Backofen legen und fertig garen. Das Kürbiskernöl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbiskerne darin rösten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen und anschließend grob zerkleinern. Den Honig in einen kleinen Topf geben, einmal aufkochen lassen, die Thymianblättchen vom Stiel zupfen und zusammen mit einem halben Esslöffel Szechuan-Pfeffer zu dem Honig geben. Etwas ziehen lassen. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, erneut mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne geben, erhitzen und die Butter, sowie eine halbe Zimtstange, etwas Orangenabrieb und einen halben Teelöffel der Zimt-Muskat-Gewürzmischung dazugeben. Anschließend die Entenbrust auf ein Brett legen und ein paar Sekunden ruhen lassen. Die Kartoffeln abgießen und in derselben Pfanne anbraten. Die gehackten Kürbiskerne dazugeben und die Kartoffeln von allen Seiten darin wälzen. Die Entenbrüste auf einem Teller anrichten und die Kartoffeln mit den Kürbiskernen dazugeben. Mit dem Honig, Feldsalat und der Basamicoreme garnieren und servieren.

Kevin Klonowski am 16. April 2012