

Enten-Spieß mit Gewürzbutter-Apfel

Für zwei Personen

1 Barbarie-Entenbrust à 200 g	1 roter Apfel	
1 Orange	1 EL Aprikosenmarmelade	100 ml Wildfond
2 EL Butter	1 EL Zucker	1 Msp. Lebkuchengewürz
1 Msp. Spekulatius-Gewürz	1 Msp. Bratapfel-Gewürz	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Spieß die Haut von der Entenbrust lösen, die Haut in feine Streifen schneiden und mit dem Butterschmalz in einer kleinen Pfanne scharf braten. Entenbrust in Längsstreifen schneiden, auf Holzspieße stecken und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Spieße zu den Hautstreifen in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten. Sobald die Entenhautstreifen braun und knusprig sind, diese herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Gewürzbutter-Apfel diesen entkernen, in Spalten schneiden mit reichlich Butter in einem kleinen Stieltopf anschwanken, mit den Gewürzen abschmecken, Marmelade und Fond zugeben und aufkochen lassen.

Zum Anrichten die Apfelspalten in einer Schale verteilen und die Enten-Spieße darauf anrichten. Die Schale einer Orange darüber reiben und dem Gewürz-Sud aus der Pfanne beträufeln sowie den Entenhautstreifen bestreuen.

Tobias Hinkel am 15. Dezember 2016