

Polettos Enten-Brust mit Dreierlei vom Kürbis

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut (180 g)	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
5 Kumquats	30 g kalte Butter	200 ml Entenfond
50 ml Orangensaft	50 ml weißer Portwein	1 Sternanis
3 Pimentkörner	1 Zimtblüte	Olivenöl
Pink Salt Flakes	Salz	Pfeffer

Für das Kürbispüree:

$\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaido-Kürbis	2 Schalotten	3 cm Ingwer
400 ml Kokosmilch	25 g Butter	Ahornsirup
Salz	Pfeffer	

Für die Kürbisscheiben:

$\frac{1}{4}$ Butternutkürbis	3 Orangen	2 Zitronen
3 cm Ingwer	50 ml Akazienhonig	2 Sternanis

Für die Kürbis-Chips:

$\frac{1}{4}$ Butternutkürbis	400 ml Erdnussöl	Meersalz
-------------------------------	------------------	----------

Für die Entenbrust: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Knoblauchzehe abziehen und im Mörser mit etwas Salz und Pfeffer zu einer feinen Paste mahlen. Entenbrüste abbrausen, trockentupfen, Haut kreuzweise einritzen und mit der Knoblauch-Paste einreiben. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, in eine ofenfeste Form in den Backofen stellen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten rosa garen. Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. Entenpfanne mit Küchenpapier auswischen und mit Öl erhitzen. Schalottenwürfel zugeben und darin anbraten. Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Zu den Schalottenwürfeln geben, kurz mit anbraten und mit weißem Portwein, Entenfond und Orangensaft ablöschen. Sternanis, Pimentkörner und die Zimtblüte in ein Gewürzsäckchen füllen, in die Sauce geben und diese auf etwa 100 ml einkochen lassen. Gewürze entfernen und die Sauce mit den Kumquats kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter montieren. Die gegarte Entenbrust zum Schluss in Tranchen aufschneiden, mit Salt Flakes bestreuen und zusammen mit der Sauce anrichten.

Für das Kürbispüree: Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und den Ingwer schälen und würfeln. Beides in Butter anschwitzen und die Kürbiswürfel dazugeben. Leicht salzen und pfeffern, mit der Kokosmilch auffüllen und auf kleiner Stufe den Kürbis weichkochen lassen. Danach fein pürieren und dabei ein wenig der gekochten Kokosmilch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

Für die Kürbisscheiben: Ingwer schälen und kleinschneiden. Orangen- und Zitronensaft auspressen und mit Sternanis und Ingwer in einen Topf geben. Auf die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit den Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Sobald der Saft auf die Hälfte reduziert ist, mit Honig abschmecken, heiß über die Kürbisscheiben geben und diese ziehen lassen.

Für die Kürbis-Chips: Kürbis fein hobeln, in heißem Erdnussöl knusprig ausbacken und leicht salzen. Das Kürbispüree auf Tellern anrichten. Die marinierten Kürbisscheiben hübsch dazwischen stecken. Die Entenbrustscheiben mit der Sauce dazu anrichten, mit Kürbis-Chips garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 27. November 2020