

Rosa gebratene Enten-Brust auf Kürbis-Curry-Soße

Für 4 Personen

Pflaumen:

100 ml Rotwein 8 Dörripflaumen 1 EL Butter, kalt

Taschenkrebs:

1 Taschenkrebs, ca. 600 g

Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste, groß 1 EL Öl 3 EL Butter, braun
2 Scheiben Ingwer 1 Zehe Knoblauch 5 Kardamomkapseln
1 Splitter Zimtrinde 0,5 Schote Vanille Pfeffer, schwarz
Salz

Soße:

250 g Hokkaidokürbisfleisch 350 ml Gemüsebrühe 0,5 TL Ingwer
1 Zehe Knoblauch 1 EL Curry, mild 100 ml Kokosmilch
2 EL Butter, kalt Salz Chilipulver, mild
1 EL Butter, braun Chilisalz, mild

Pflaumen:

Den Rotwein aufkochen, die Dörripflaumen einlegen und einköcheln lassen. Zum Schluss die Butter dazu geben.

Taschenkrebs:

Die Taschenkrebse in reichlich kochendem Wasser acht Minuten kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Scheren und Beine vom Körper brechen und mithilfe eines großen Kochmessers und gegebenenfalls einer kräftigen, aber feingliedrigen Schere ihr Fleisch auslösen. Dabei darauf achten, dass alle Schalensplitter entfernt sind. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Entenbrust:

In die mittlere Einschubleiste des Backofens ein Ofengitter schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Die Entenbrüste von Sehnen befreien, eventuell vorhandene Federkiele mit einer Pinzette herauszupfen und die Hautseite rautenförmig einritzen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Temperatur etwa fünf Minuten bräunen, kurz wenden, sodass sich die Oberfläche auf der Fleischseite schließt und für 45 Minuten auf das Gitter in den vorgeheizten Backofen legen. Die Knoblauchzehe putzen und in Scheiben schneiden. Die Kardamomkapseln leicht andrücken. In einer Pfanne bei milder Hitze die braune Butter mit Ingwer, Knoblauch, Kardamom, Zimt und Vanille erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die rosa gebratene Entenbrust darin wenden.

Soße:

Ingwer und Knoblauch fein reiben. Das Kürbisfleisch in einen Zentimeter große Würfel schneiden, mit der Brühe in einen Topf geben und in etwa 20 Minuten mehr gar ziehen als köcheln lassen. Ingwer, Knoblauch, Curry und Kokosmilch hinzufügen, mit einem Stabmixer pürieren und die Butter hinein mixen. Mit Salz und einer Prise Chili abschmecken. Die Pflaumen erwärmen und die Butter hinein rühren. Das Taschenkrebsfleisch in der braunen Butter erwärmen und mit Chilisalz würzen. Die Barbarie-Entenbrust in Scheiben schneiden. Die Kürbissoße auf warmen Tellern verteilen, die Barbarie-Entenbrustscheiben darauf anrichten, die Pflaumen außen herum legen und mit dem Taschenkrebsfleisch garnieren.

Alfons Schuhbeck am 01. Oktober 2010