Gegrillte Enten-Brust mit orientalischem Chutney

Für 4 Personen:		
Für die Ente:		
4 Flugentenbrüste mit Haut	Meersalz	weißer Pfeffer
Für die Bohnen:		
300 g grüne Bohnen	Meersalz	1 EL Butter
Für das Chutney:		
400 g Süßkartoffeln	Meersalz	1 Knoblauchzehe
3 EL Mango-Chutney	1 TL geriebener Ingwer	3 Msp. Curry
1 Msp. Kurkuma	1 Msp. Garam Masala	5 EL Obstessig
$\frac{1}{2}$ EL Honig	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Die Haut der Entenbrüste mehrfach einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrüste mit der Haut nach unten direkt in die noch kalte Pfanne legen. Die Pfanne mit den Brüsten heiß werden lassen und die Haut in etwa 6 Minuten kross braten. Wenden und weitere 2 Minuten braten. Die Entenbrüste anschließend auf ein eingefettetes Blech legen und 30 Minuten im Backofen garen.
Die Bohnen waschen, putzen und in leicht gesalzenem Wasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In Butter anschwitzen und mit Salz würzen.
Die Süßkartoffeln waschen, schälen und würfeln. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen.
Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Mango-Chutney, Ingwer, Gewürzen, Obstessig und Honig erhitzen. Die Kartoffelwürfel abgießen und unter das Chutney heben.
Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Bohnen auf einer Platte anrichten, die Entenbrüste darauflegen und mit SüßkartoffelChutney servieren.

Christian Henze am 18. Dezember 2020