

# Geräucherte Enten-Brust-Scheiben mit eingelegtem Kürbis

**Für 4 Personen**

**Für den Kürbis:**

1 Schalotte	2 EL Apfelessig	1 TL Salz
1 TL Zucker	2 Gewürznelken	2 Pimentkörner
2 Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zimtstange
1 Sternanis	2 Lorbeerblätter	1/2 TL Koriandersaat
1/2 TL Senfsaat	1/2 TL Honig	200 g Hokkaidokürbis

**Für die Entenbrustscheiben:**

150 g geräucherte Entenbrust	100 ml Rapsöl	65 ml heller Balsamico
35 g Senf	50 g Zucker	Meersalz, Pfeffer
150 ml mildes Olivenöl	200 g Rucola	4 Kirschtomaten
3 EL Rote Bete Sprossen		

Die Schalotte schälen und würfeln. Mit 200 ml Wasser, Essig und den Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen. Den Kürbis gegebenenfalls schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Kürbiswürfel in ein Einmachglas füllen, mit der sprudelnd kochenden Flüssigkeit übergießen, verschließend und mindestens 2 Tage kalt stellen und ziehen lassen. Für die Entenbrustscheiben Die geräucherte Entenbrust im Tiefkühlgerät ca. 1 Stunde anfrieren. Für das Dressing Rapsöl, Essig, Senf, 3 EL Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und alles verquirlen. Während der Mixer läuft, das Olivenöl nach und nach einfließen lassen bis eine cremige Emulsion entsteht. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern, mit ausreichend Dressing marinieren. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Jeweils 1-2 EL Kürbis aus dem Fond nehmen und mittig auf die Tellern anrichten. Die Entenbrustscheiben aus dem Tiefkühler nehmen und in sehr hauchdünne Scheiben schneiden. Entenbrust auf dem Teller anrichten, Rucola auf dem Kürbis anrichten und mit Rote Bete Sprossen bestreuen.

Frank Buchholz am 07. Oktober 2013