

Enten-Brust mit Mango-Chutney

Für 2 Portionen

1 Entenbrust	50 ml Olivenöl	50 g Zucker
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote
1 Mango	50 ml Weißwein	1 Knolle Ingwer
Salz, Pfeffer		

Die Entenbrust kreuzweise einschneiden und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend einen Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite darin anbraten. Für das Mangochutney etwas Zucker in einem Topf karamellisieren. Eine Zwiebel halbieren und in feine Würfel schneiden. Knoblauch und Chilischote klein schneiden und alles gemeinsam in den Topf geben. Eine Mango schälen, ein Drittel in feine Würfel schneiden, ebenfalls in den Topf geben und alles zusammen anschwitzen. Das Ganze mit ein wenig Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Ingwer würzen Die Medium gebratene Entenbrust in Tranchen schneiden und gemeinsam mit dem Chutney auf Tellern anrichten. Etwas Olivenöl über die Entenbrust geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 22. Januar 2013