

Entenbrust mit Kürbiscapuccino

Personen: 04

Level: schwer

Zutaten

- 4 weibl. Entenbrüste
- 4 EL Gewürzmischung (Salz, Zucker, Lorbeer, Wacholderbeere, Pfeffer, Nelke, Sternanis, Kardamom, Koriander, Orangenschale, Senfkörner) Alle Zutaten – außer Salz und Zucker – vor dem Mörsern in der Pfanne rösten

- ½ Pink Lady Apfel
- 2 EL Meerrettich
- Etwas Pflanzenöl
- 1 kl. Hokaido
- 1/8 l Orangensaft
- 1 kl. Chillyschote
- 1 Zimtstange
- 1 TL Mildes Currypulver
- ¼ l Kokosmilch
- ¼ l Sahne
- Milch für Milchschaum
- 2 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Kürbiskerne geröstet
- Salz, Zucker



Zubereitung

Der Hokaido halbieren, ausnehmen, grob raspeln, salzen und zuckern.

Die Gewürze im Orangensaft ca 5 Min köcheln lassen, die Gewürze herausnehmen und den Hokaido dazu geben. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur weich kochen.

Nachdem wir 4 - 8 EL von dem geraspeltem Kürbis herausgenommen haben, die Kokosmilch und die Sahne dazugeben und fein mixen. Eventuell noch mal nachwürzen. Anschließend in eine Kaffeetasche geben, Kernöl und die gerösteten Kürbiskerne dazu geben und oben auf einen Milchschaumhaube geben,

Die Entenbrust über Nacht mit der Gewürzmischung würzen.

Die Entenbrust auf der Hautseite fein einschneiden und ausbraten. Von der anderen Seite ebenfalls kurz anbraten. Anschließend bei 80 °C Umluft auf einem Gitter ca. 12 min garen. Anschließend mit etwas Orangenabrieb und etwas Thymian in der gleichen Pfanne kurz nachbraten, herausnehmen und ruhen lassen. In der gleichen Zeit die Pfanne mit dem Saft einer Orange ablöschen, etwas einkochen lassen und als Sauce servieren.

Die Entenbrust der Länge nach in Scheiben schneiden und auf dem geraspelten Kürbis anrichten.



STEFAN MARQUARD®