

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2019** ▪  
**Ehemaligen-Spezial ▪ "Rezepte-Tausch" mit Cornelia Poletto**



**Silvi Wilden kocht das Gericht von Genevieve Soler**

**Gebratene Entenbrust mit Kürbis-Chutney und Rosmarinkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

1 Entenbrust à 250 g  
 1 TL Piment d'Espelette  
 Sonnenblumenöl, zum Braten  
 Kubeben-Pfeffer, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust waschen und trockentupfen, ggf. putzen. Haut rautenförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Entenbrust in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 8-12 Minuten anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad langsam rosa garen. Aus dem Ofen nehmen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kürbis-Chutney:**

250 g Hokkaidokürbis  
 1 Karotte  
 1 rote Paprika  
 1 kleine rote Chilischote  
 1 große Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 3 cm Ingwer  
 1 Boskop Apfel  
 25 g Sultaninen  
 125 ml weißer Balsamico  
 ½ EL Honig  
 50 g Zucker  
 1 TL Piment d'Espelette  
 1 TL Currypulver  
 1 Nelke  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis halbieren, von Kernen befreien und in Stücke schneiden. Karotte schälen und klein schneiden. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Paprika putzen, schälen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien, dann würfeln. Sultaninen in 200 ml Wasser einweichen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Currypulver hinzugeben und gut verrühren. Dann Kürbis, Karotte, Ingwer und Knoblauch hinzugeben. Sultaninen abtropfen lassen und ebenfalls hinzugeben. Alles kurz anschwitzen und mit Essig und 125 ml Wasser ablöschen. Zucker, Honig sowie Piment d'Espelette und die Nelke hinzugeben. Alles gut verrühren, aufkochen lassen und bei niedriger Hitze zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Chutney mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach den 15 Minuten Paprika- und Apfelstücke hinzugeben und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

**Für die Kartoffeln:**

4 festkochende Kartoffeln  
 3 Zweige Rosmarin  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Vierecke schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl und Rosmarinzweig anbraten. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei reduzierter Hitze garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.