

Krosses Bauernbrötchen mit Entenbrust und Kürbis-Aprikosenchutney



Zutaten:

Chutney:

- 500 g Kürbisfleisch (d.h. bereits gewaschen und entkernt)
- 100 g Dörraprikosen
- 1 Zwiebel, frisch
- 1 cm großes Stück Ingwer, frisch
- 1-2 scharfe Chilischoten
- 100 g Zucker
- Je 1/2 TL gemahlener Zimt, Salz, Pfeffer, Piment, Currypulver
- 200 ml Weißwein- oder Apfelessig
- 200 ml Apfelsaft oder Wasser



Extra:

- 2 Entenbrüste (â ca. 300 g)
- Frischkäse
- Rote Zwiebel (in Ringe geschnitten)
- Rukola oder Feldsalat
- 4 herzhafte Brötchen (z.B. Roggenbrötchen oder Zwiebelbrötchen)

Zubereitung

Für das Chutney den Kürbis klein würfeln (1 cm große Würfel). Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Dörraprikosen in kleine Stücke schneiden. Die Ingwerwurzel schälen und mit der Reibe fein reiben. Die Chili entkernen und fein schneiden. Alle Zutaten für das Chutney in einem großen Topf erhitzen und 45-60 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Das heiße Chutney in saubere Gläser füllen und verschließen!

Die Entenbrüste: Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden. Vorsicht: Nicht in das Fleisch schneiden. Die Fleischseite salzen und pfeffern.

Die Entenbrüste auf der Hautseite in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 8 Minuten goldbraun braten. Die Entenbrüste wenden und nun die Fleischseiten 2 Minuten anbraten.

Anschließend die Entenbrüste im Backofen bei 120°C (Umluft) fertig garen. Tipp: Je nach Gewicht der Entenbrust: Wiegt sie 200 g: 15 Minuten. Bei 300 g: 20 Minuten. Bei 400 g: 25-30 Minuten.

Danach den Backofen ausschalten und die Tür einen Spalt offenlassen. Die Entenbrüste 15 Minuten nachziehen lassen. Nun die Entenbrüste quer in Scheiben schneiden. Das Fleisch sollte innen zart-rosa sein.

Zum Anrichten die Brötchen aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen und mit Currypulver und Chili bestreuen. Dann die warmen Entenbrustscheiben darauf verteilen. Mit Chutney, Zwiebelringen und Rukola belegen.

Tipp: Röstzwiebeln schmecken auch ganz prima dazu.