



## Entenbrust auf Kürbisragout

Das samtig-sahnige Ragout aus Kürbiskugeln von Hokkaido und Butternut sowie Lauch und Pilzen ist ein den Gaumen schmeichelndes Soulfood. Das winterliche Pendant zum frühlingshaften Hühnerfrikassee. Fruchtigkeit und Aromen nach Maroni des Hokkaido und nussig-buttrige Noten des Butternut ergänzen sich perfekt. Die Tiefe der Würzung schenkt dem Gericht ausgleichende Wärme. Die Entenbrust, rosa und saftig, verleiht Komplexität und Eleganz.

**D**ie Entenbrust 1 Stunde vorm Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Fettseite mit einem scharfen Messer oder einem Cuttermesser rautenförmig einritzen, damit das Fett austreten und die Haut knusprig werden kann. Darauf achten, nicht bis auf das Fleisch durchzuschneiden. Beide Seiten mit Salz einreiben, beiseitestellen. Später auf der Haut in eine kalte Pfanne geben, bei mittlerer Hitze so lange braten, bis das Fett ausgelassen und die Haut absolut kross geworden ist. Im auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen mit der Hautseite nach oben garziehen lassen, bis eine Kerntemperatur zwischen 62 und 65 °C erreicht ist. Die Methode mit einem Thermometer ist absolut sicher und empfehlenswert. Wenn man die Brust etwas früher aus dem Ofen nimmt, kann man sie in der Pfanne mit schäumender Butter und Kräutern der Wahl arrosieren und somit ein Extra an Geschmack erzielen.

Für die Gemüseinlage aus dem (ungeschälten) Hokkaido und dem (geschälten) Butternut mit einem Kugelausstecher (Parisiene Ausstecher) Ku-



geln in der gewünschten Menge ausstechen. Wer keinen Ausstecher besitzt, schneidet sich Würfel. Restlichen Kürbis für Püree oder Suppe verwenden. Lauch putzen, in feine Ringe schneiden. Champignons, wenn sie sehr klein sind, im Ganzen lassen. Ansonsten je nach Größe vierteln oder achteln. Kürbis in etwas Butter anschwenken, salzen, abgedeckt mit 2 EL Wasser einige Minuten angaren, damit er nicht mehr roh ist, sondern eher in Richtung „al dente“ geht. Entnehmen und Lauch und Pilze in der selben Pfanne ganz kurz anschwenken. Alle Gemüse leicht salzen und pfeffern.

Für die Béchamel Schalotten fein würfeln. Butter im Topf zerlassen, bis sie ganz leicht gebräunt ist. Mehl hinzufügen und warten, bis es zart golden wird und zu duften beginnt. Topf beiseiteziehen. Milch und Brühe angießen, mit dem Schneebesen rühren, bis sich alles zusammengefügt hat. Lorbeerblätter sowie Piment und Pfefferkörner (in einem Teefilter-Beutel) hinzufügen, 20 Minuten leise köcheln lassen. Lorbeerblätter und Gewürzsäckchen aus der Béchamel entfernen. Ingwer hineinreiben. Chilischote fein hacken und je nach Geschmack hinzufügen.

Gemüse in die Béchamel geben, ziehen lassen, bis das Ragout den gewünschten Gargrad erreicht hat. Ich mag es leicht über „al dente“, jedoch nicht zer-kocht. Hier hilft keine Zeitangabe, sondern probie-ren! Gemüse-Ragout vor dem Servieren mit Zitro-nen- und Orangenabrieb abschmecken. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die halb steif geschlagene Sahne unterheben und unmittel-

bar vor dem Servieren mit dem Champagner verfei-nern.

Das Ragout auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die in dünne Scheiben quer zur Faser aufgeschnit-tene Entenbrust darauf setzen. Mit Fleur de Sel be-streuen. Den Teller mit Korianderblättchen ausgar-nieren.

## Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
1	Entenbrust
	<b>Die Béchamel</b>
2 EL	Butter
2	Schalotten
2 EL	Mehl
1 Tasse	Milch
½ Tasse	Geflügelbrühe
2	frische Lorbeerblätter
2	Pimentbeeren
8 bis 10	Pfefferkörner
1 daumengroßes Stück	Ingwer
1	rote Chilischote
1	Bio-Zitrone
1	Bio-Orange
1 TL	Stärke (aufgelöst)
½ Becher	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Schuss	Champagner
	<b>Die Gemüseeinlage</b>
1 kleiner	Hokkaido
1 kleiner	Butternut
1 kleine	Stange Lauch
1 Hand voll	Steinchampignons
1 EL	Butter
Einige Stiele	Koriander