Entenbrust mit Quittenchutney und Hagebuttengnocchi

Chutney ist der anglisierte Name einer süss-saueren, bisweilen auch scharfen Sauce der indischen Küche. Sie kann aus verschiedensten Gemüsen oder Früchten zubereitet und ganz unterschiedlich gewürzt werden. Typische Gewürze sind Ingwer, Koriander, Zimt und Nelke. Dazu Essig, Honig und Zucker. Chutneys werden ähnlich wie ein Konfitüre eingekocht und sind, heiss abgefüllt, lange haltbar. Genossen werden sie kalt als Würzsauce zu Reis, Gemüse und Fleisch.

Chutneys, insbesondere das Quittenchutney passt ausgezeichnet zu rezentem Käse, zu Wild oder, wie in diesem Rezept, zu Entenfleisch.

Die Entenbrust braucht, zusammen mit Chutney angerichtet, nicht viel Gewürz: Salz und Pfeffer sind völlig ausreichend. Dazu habe ich Quarkgnocchi mit Hagebutten angerichtet.

Zutaten

```
1       Entenbrust (ca. 200g)
        Salz und Pfeffer

Quittenchutney:
250g    Quitte
1       rote Zwiebel
5cl     Apfelessig
1dl     Wasser
40g     brauner Zucker
1El     Honig
1cm     Ingwer (gerieben ca. 1 El)
4cm     Zimtstange
1/2Tl   Koriander gemahlen
1       Nelke
```

1/2Tl Salz

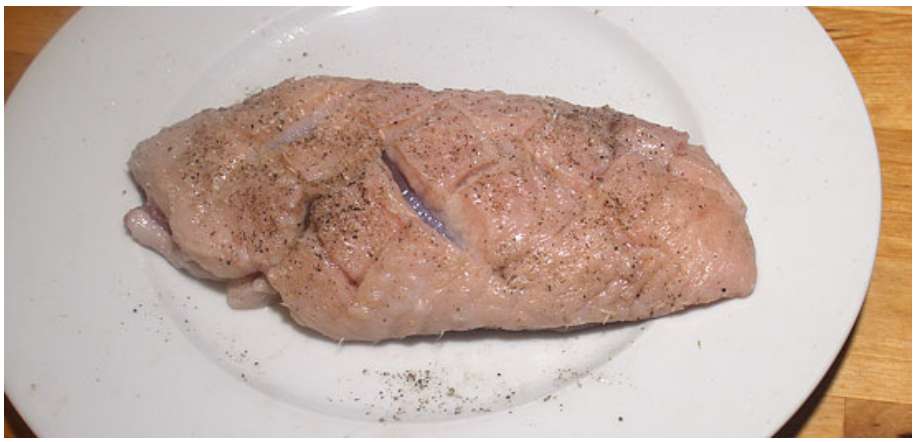
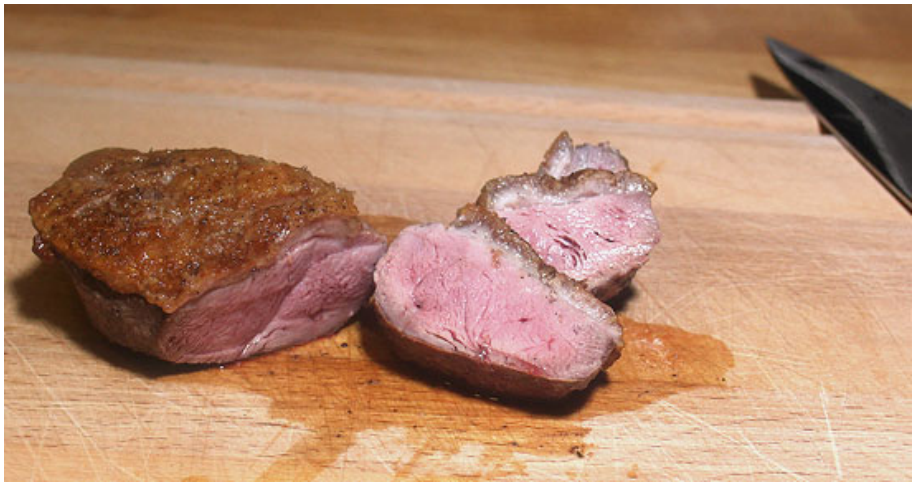
Zubereitung

Quittenchutney:
Zwiebel grob hacken. Quitte schälen und in Schnitze schneiden. Kerngehäuse herausschneiden. Schnitze in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.

Apfelessig und Wasser in eine Pfanne geben, Quitte, Zwiebel und alle restlichen Zutaten zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen bis die Quitte schön weich ist. Zimtstange und Nelke herausfischen. Mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren bis eine konfitüreähnliche Masse ensteht (Ev. noch etwas Wasser zugeben). Chuntey auskühlen lassen.

Entenbrust:
Ofen auf 80° vorheizen.

Fettschicht kreuzweise tief einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust in einer trockenen Bratpfanne zuerst auf der Fettseite kräftig anbraten (ca. 8-10 Minuten), wenden und 2-3 Minuten weiterbraten. Entenbrust auf einen Teller geben und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen lassen. Überschüssiges Fett vom Anbraten weggiessen.



Erwas viel ausgelassenes Entenfett...