

## Barbarie Entenbrust mit Kürbiscreme, gepickelten Kürbis und Quitten-Kürbismarmelade



### Entenbrust

- 1 Entenbrust
- 2 Hokkaidokürbisse
- 2 Äpfel
- 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin
- Thymian
- Quitte
- Butter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz, ½ Teelöffel Zucker
- 0,2 l Sahne
- 0,3 l Orangensaft

Die Entenbrust auf der Hautseite anbraten, umdrehen und die Fleischseite anbraten. Kräuter, Knoblauch und Butter dazugeben und im Backofen bei 80 Grad garziehen lassen.

Für die Creme den Kürbis waschen und halbieren, das Kerngehäuse rausnehmen, anschließend in grobe Würfel schneiden und mit Salz und Zucker würzen. In der Pfanne anschwitzen, mit Orangensaft auffüllen und garkochen. Die Flüssigkeit herausnehmen und mixen, noch einmal abschmecken.

## **Gepickelter Kürbis**

- Hokkaidokürbis
- Zucker, Salz
- Thymian
- Sternanis
- Nelke
- Knoblauch
- Korianderkörner
- Senfkörner
- Weißweinessig

Den Kürbis fein hobeln und zur Seite legen. Circa 100 Gramm Zucker mit 100 Gramm Wasser aufkochen, solange bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sternanis, Nelke, Knoblauch, Koriander, Senfkörner und Thymian dazugeben und circa 30 Minuten ziehen lassen. Den Kürbis dazugeben und mit Weißweinessig abschmecken.

## **Quitten-Kürbismarmelade**

- ½ Quitte
- ½ Kürbis
- ½ Zwiebel in Würfel
- Zimt, Ras el Hanout Chili, Rosmarin, Korianderkörner, Ingwer

Quitte und Kürbis waschen, die Quitte schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und blanchieren. Quitte in Apfelsaft weichkochen, mixen, mit den Gewürzen würzen und beiseitestellen. Den Kürbis mit den Zwiebeln anschwitzen und mit dem Püree vermengen. Wenn es noch zu flüssig ist, mit Kartoffelstärke anbinden.