



Entenbrust mit feurigen Kartoffelnudeln und würzigem Ofenkürbis

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Entenbrust
4 EL	Ahornsirup
1	Handvoll Bronzefenchel
2 EL	Butter

Für den Ofenkürbis

1 Stk.	Hokkaido Kürbis
1 Pkg.	♦ Lebkuchen Gewürzmischung
1 Prise	♦ Himalayasalz
	Olivenöl

Für die Kartoffelnudeln

500 g	Mehlige Kartoffeln
250 g	Weizenmehl, glatt
30 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	♦ Chili Chipotle geräuchert
1 Prise	♦ Himalayasalz
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
	Butter zum Schwenken

- 1 Die Entenbrüste an der Hautseite dünn einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf an der Hautseite anbraten. Anschließend aus der Pfanne herausnehmen, in eine feuerfeste Form legen und den Bratrückstand mit dem Ahornsirup ablöschen und mit zwei EL Butter binden. Danach im Backrohr bei 180 °C Heißluft sechs Minuten garen, herausnehmen und an einen warmen Platz rasten lassen.
- 2 Mehliges Kartoffeln am Vortag kochen. Schälen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer solange fein zerdrücken, bis keine "Bröckerl" mehr übrig sind. Am nächsten Tag die Butter für den Teig rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sie soll Raumtemperatur haben. Zerdrückte Kartoffeln mit dem Mehl, einer Prise Salz, dem Ei und der Butter zu einem Teig kneten und daraus Nudeln formen (Form und Größe eines kleinen Fingers).
- 3 Nudeln in kochendes Wasser geben und ca. zehn Minuten auf niedriger bis mittlerer Temperatur köcheln lassen. Nudeln gut abseihen. In einer Pfanne etwa einen EL Butter schmelzen lassen und die Chipotleflocken kurz anrösten, danach die Kartoffelnudeln hinzufügen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Den Kürbis gut waschen, halbieren und das Innenleben entfernen. Mit der Schale in dünne Spalten schneiden, mit dem Lebkuchengewürz, Olivenöl und Salz marinieren und im Backrohr bei 200 °C für zehn Minuten backen.
- 5 Die Entenbrust schräg aufschneiden, mit den Kartoffelnudeln und den Kürbisscheiben anrichten und mit Bronzefenchel belegen.

