

Entenbrust mit feurigen Schupfnudeln und würzigem Ofenkürbis

60–70 Min

Zutaten für 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.	Honiglebkuchen Gewürzmischung
1 Prise	Himalayasalz
	Olivenöl

Für die Schupfnudeln

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

Zubereitung

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 Mehlige Erdäpfel am Vortag kochen. Schälen und mit einer Gabel oder einem Erdäpfelstampfer 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 Erdäpfel mit dem Mehl, einer Prise Salz, dem Ei und der Butter zu einem Teig kneten und daraus Nudeln "wuzeln" (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 Schupfnudeln 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 10 Minuten backen.

5 Die Entenbrust schräg aufschneiden, mit den Schupfnudeln und den Kürbisscheiben anrichten und mit Bronzefenchel belegen.