

# Kürbiscurry mit Paprika und Ente

für 4 Personen

## Zutaten:

2	Entenbrüste (á ca. 220 g)
2	Knoblauchzehen
2	dünne Scheiben Ingwer
1 EL	Limettensaft
2 EL	Fischsauce
1	Chilischote
2	Zitronenblätter
2 EL	Pflanzenöl
<i>Curry</i>	
650 g	Kürbis
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
100 g	Thaischalotten (ersatzweise Schalotten oder Frühlingszwiebeln)
1 TL	Palmzucker
1 TL	rote Currypaste
400 ml	Kokosmilch
150 ml	Geflügelbrühe
2	Zitronenblätter
	Fischsauce
2 Zweige	frisches Thaibasilikum oder rote Minze

Entenbrüste kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen und von Sehnen befreien. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer in Abständen von  $\frac{1}{2}$  cm einschneiden (dabei nicht ins Fleisch schneiden). Geschälten Knoblauch in Scheiben, Ingwer in Streifen schneiden. Mit Limettensaft, Fischsauce, Chilischote, klein gezupften Zitronenblättern und Pflanzenöl verrühren und die Entenbrust darin am besten über Nacht marinieren.

Kürbis von Schale und Kernen befreien und in 2 cm lange und 3 mm dicke Stifte schneiden. Paprika waschen, die Haut mit einem Kartoffelschäler abschälen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Streifen (Kürbisgröße) schneiden. Thaischalotten schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Palmzucker in einem Topf erhitzen, Currypaste zugeben. Gemüse und Schalotten dazugeben und bei geringer Hitze etwa 3 Minuten karamellisieren lassen. Mit 200 ml Kokosmilch ablöschen und sämig einkochen lassen. Nach 5 Minuten die restliche Kokosmilch und die Geflügelbrühe aufgießen und weitere 10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen (Kokosdose am besten mit der heißen Geflügelbrühe ausschwenken).

Entenbrust aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und in einer Pfanne auf der Hautseite etwa 18 Minuten bei kleiner Temperatur braten. Nach etwa 10 Minuten Aromaten der Marinade (ohne Flüssigkeit) auf dem Entenfleisch verteilen. Ente während des Bratens immer wieder mit dem austretenden Fett begießen. Nach dem Garen Aromaten abstreifen, Entenbrüste in der Pfanne wenden und weitere 2 Minuten auf der Fleischseite braten. Nun die Ente aus der Pfanne nehmen, auf einem Gitter etwas ruhen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden.

Zitronenblätter in hauchdünne Streifen schneiden. Kürbiscurry mit Fischsauce würzen und im letzten Moment das abgezupfte Thaibasilikum und die Zitronenblätter unterheben. Zusammen mit der Entenbrust servieren.

Wer es gerne pikant mag, kann 2 gehackte rote Chilischoten mit 1 gehackten Knoblauchzehe, 1 Prise Zucker, dem Saft einer halben Limette und 1 EL Fischsauce vermengen und über das Curry geben. Vorsicht bei der Dosierung!

Am besten schmeckt das Curry mit gekochtem Duftreis.