

# Entenbrust mit Kürbis und Rotweinbutter

## Rezeptidee: Gutsküche Weingut August Eser

Die Ente ein Klassiker, aber dieses Mal mit Kürbis kombiniert. Unser Lieblingswein zu diesem Gericht: Mittelheim Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN.

Ein saftig, charmanter und sehr fruchtbetonter Spätburgunder mit einer kräftigen Aroma-Struktur.

---

## Zutaten/ Einkaufsliste

Für 4 Personen

2 Entenbrüste  
1 Hokkaido-Kürbis  
1 EL Honig  
1 Zwiebel, klein gewürfelt  
100 ml trockener Riesling

50 g Butter  
2 EL Zucker  
400 ml Spätburgunder  
100 g kalte Butter  
1 dünner Streifen Zitronen oder Orangenschale  
Pfeffer und Salz  
Muskat  
Olivenöl

## Zubereitung

Den Kürbis waschen und grob würfeln. Dann in einen Römertopf geben und dazu Riesling, einige Butterflocken, Salz, Pfeffer und Muskat geben. 30 Minuten bei 180 °C (Umluft) in der geschlossenen Form weich schmoren.

Zucker im Topf zu dunklem Karamell erhitzen und mit dem Rotwein ablöschen und mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mindestens auf  $\frac{1}{3}$  der Flüssigkeitsmenge reduzieren lassen. Rotweinreduktion durch ein Sieb schütten und ohne weitere Hitzezufuhr kalte Butterstückchen zur Bindung einrühren. Warmhalten.

Die Entenbrüste auf der Unterseite von Sehnen befreien. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer schachbrettartig einritzen. Rundherum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Eine zusätzliche Prise Salz in die Fettschicht einmassieren. Mit der Fettseite in eine heiße Pfanne ohne Fett geben. Etwa zwei Minuten kross anbraten, wenden und die Unterseite genauso lange anrösten.

Die Entenbrust auf der Oberseite mit Honig bepinseln und auf dem Ofenrost bei 180 °C Umluft ca. 12 Minuten weitergaren, entnehmen und sofort in Alufolie einwickeln. Darin vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung des Gerichts und wünschen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

*Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen*

