

## Preiselbeer-Ingwer-Chutney mit gebratener Entenbrust

### Zutaten für 4-6 Portionen:

250 g Zucker  
100 ml Weißweinessig  
2 Sternanis  
1 kleine Zimtstange  
1 Glas (400 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder 2 Gläser (je 220 g) Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren, benötigt werden ca. 400 g  
150 g Schalotten  
1 rote Chilischote  
30 g frischer Ingwer  
Salz  
Pfeffer  
4 Entenbrustfilets  
2-3 EL Öl  
2 EL Akazienhonig

### Zubereitung:

Zucker, Essig, Sternanis, Zimt und 250 ml Wasser in einen Topf geben und offen 20 Minuten sirupartig einkochen. Wild-Preiselbeeren in einen Topf geben und zwei Minuten bei schwacher Hitze erwärmen. Wild-Preiselbeeren in einem Sieb über einem zweiten Topf abtropfen lassen, dabei öfter mit einem Löffel umrühren.

Schalotten fein würfeln. Chilischoten waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Schalotten, Chili und Ingwer in den Sirup geben und offen weitere fünf Minuten kochen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgetropften Preiselbeeren dazugeben, heiß in ein Einmachglas füllen, verschließen und abkühlen lassen. Das Chutney ist etwa vier Wochen haltbar.

Von den Entenbrustfilets die Sehnen auf der Fleischseite abschneiden. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Entenbrustfilets darin mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze sechs Minuten braten, dabei einmal wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite mit dem Honig bestreichen, die Entenbrustfilets unter dem vorgeheizten Backofengrill 2-3 Minuten grillen. Entenbrustfilets in acht dünne Scheiben schneiden und zusammen mit etwas Chutney auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passen gebratene Pfifferlinge.

**Zubereitungszeit ca. 45 Minuten**



*Guten Appetit!*