

Dekonstruierter Matjes-Salat und Ente

Für zwei Personen

Für die Entenbrüste:

2 Entenbrüste mit Haut à 200 g	2 Äpfel	1 Zitrone, Saft
80 g getr. Backpflaumen	30 g Rosinen	120 ml Hühnerfond
2 TL Brandy	1 EL Butter	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Matjes-Salat:

2 frische Matjesfilets	2 große festk. Kartoffeln	3 große Möhren
1 Apfel	100 g vorg. Rote-Bete	1 gelbe Zwiebel
1 TL Rotweinessig	60 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette
1 TL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

250 ml Rapsöl	1 saure Gurke	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf
1 Ei	1 Zitrone, Saft	1 Prise Zucker
10 Halme Schnittlauch	3 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Stiele Schnittlauch

Für die Entenbrüste:

Den Ofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Backpflaumen grob hacken und mit Rosinen im Hühnerfond einweichen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zucker und Zitronensaft zusammenmischen und in einen Topf geben. Apfelstücke darauf arrangieren. Ohne Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt.

Gründlich rühren, Butter hinzufügen und bei schwacher Hitze weiter kochen, bis die Äpfel weich sind und beginnen durchsichtig zu werden. Rosinen, Backpflaumen mit etwas Hühnerfond und Brandy unterrühren und in eine Kasserolle geben.

Entenbrüste waschen und trocknen. Einen Jaccard-Fleischklopfer verwenden, um die Haut zu durchstechen. Eine Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Haut nach unten in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf die Fleischseite wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht anbraten.

Entenbrüste auf die Backpflaumen und Äpfel legen und Haut freilassen. Mit einem digitale Fleischthermometer in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 57 Grad erreicht ist. Entenbrust kurz ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Matjes-Salat:

Die Kartoffeln und Möhren schälen, in Scheiben hobeln und für etwa 6 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Eisbad geben, um den Kochvorgang zu stoppen. Zügig herausnehmen und abkühlen lassen. Mit einem Papiertuch abtrocknen und mit einer Ausstechform ausstechen. Matjes-Filets würfeln. Die Apfel schälen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und halbieren. Mit einem Gemüseschneider 6 gleichmäßig große Ringe von etwa $\frac{1}{2}$ cm Dicke schneiden.

Rote Bete grob würfeln, mit braunen Zucker, Rotweinessig, Sahne und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise:

Das Ei trennen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit einer Gabel in einem Mixbecher verrühren. Rapsöl vorsichtig mit einem

Schneebesen einrühren, bis sich eine cremige Mayonnaise gebildet hat. Schnittlauch und Estragon abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Gurke, Schnittlauch und Estragon zur Mayonnaise geben und mixen.

Für die Garnitur:

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und den angerichteten Teller garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 05. Oktober 2018