

# Weihnachtlicher Enten-Burger

## Für zwei Personen

1 Entenbrust à 400 g	130 g geräucherter Rückenspeck	4 große, vorw. festk. Kartoffeln
2 Schalotten	1 EL Pflaumenmus	5 cm Ingwer
20 ml Portwein	1 TL Zimt	Pflücksalat
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust enthäuten und parieren. Dann zusammen mit dem Speck durch den Fleischwolf geben und mit etwas Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hilfe des Servierringes zwei Patties von etwa 1  $\frac{1}{2}$  cm Dicke formen und im heißen Butterschmalz von beiden Seiten braun anbraten. Dann bei 100 Grad im Ofen garziehen lassen.

Schalotten in Ringe schneiden und in etwas Butterschmalz glasig andünsten. Mit Portwein ablöschen und das Pflaumenmus hinzugeben. Das Ganze etwas einkochen lassen und nach Belieben mit geriebenem Ingwer abschmecken.

Kartoffeln schälen, mit Hilfe einer Reibe fein reiben, mit Salz abschmecken und mit Hilfe des Servierringes vier kleine Röstis formen. Diese in reichlich heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Die Entenpatties aus dem Ofen holen und auf zwei der Kartoffelröstis legen. Salat und Zwiebel-Pflaumen-Mischung ebenfalls darauf geben. Zum Schluss jeden Turm mit wiederum einem Rösti bedecken.

Die Burger auf Tellern anrichten, mit einem Bambusspieß fixieren und servieren.

Anna Peinze am 24. November 2015