

Scharfe Spieße von konfiertter Enten-Brust, Rösti-Taler

Für zwei Personen

Für die Spieße:

1 Entenbrust, à 150 g	1 Lorbeerblatt	5 schwarze Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Meerrettich:

200 g Schmand	2 EL geriebener Meerrettich	2 EL geriebener Apfel
1 TL Zucker	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Salz

1 Prise Weißer Pfeffer

Für die Röstitaler:

1 mittlere festk. Kartoffel	1 Zweig Majoran	Salz, Pfeffer, Rapsöl
-----------------------------	-----------------	-----------------------

Für die Taler die Kartoffel schälen, reiben, salzen und pfeffern. Majoran klein schneiden, dazu geben und alles vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig kleine Taler ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Entenbrust das Öl mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in einem Topf auf 70 Grad erwärmen. Die Entenbrust salzen und pfeffern, ins Öl geben und circa 20 Minuten garen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen und anschließend in einer Pfanne die Haut knusprig braten.

Für den Meerrettich den Schmand mit dem geriebenen Apfel und Meerrettich vermengen. Zucker, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Entenbrust in Scheiben schneiden, mit dem Meerrettich bestreichen und abwechselnd mit den Röstitalern auf Spieße stecken.

Die Spieße in einem hohen Glas anrichten und servieren.

Gisela Nießbeck am 07. Dezember 2016