

Apfel-Carpaccio, Feldsalat, geräucherte Enten-Brust

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste à 150 g	$\frac{1}{2}$ TL brauner Rohrzucker	2 TL Quatre Epices
1 TL Koriandersamen	1 TL Piment	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
4 Zweige Thymian	2 EL neutrales Pflanzenöl	25 g Buchenholzspäne
$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz		

Für das Carpaccio:

2 grüne Äpfel 1 Zitrone, Saft

Für den Salat:

200 g Feldsalat	4 EL Apfelessig	2 TL Quatre Epices
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Cashewkerne

Für die Ente:

Die Entenbrüste waschen, trockentupfen und auf der Hautseite bis zum Fleisch einschneiden. Quatre Epices, Koriander, Piment, Pfeffer, Ingwer, Zucker und Salz in einem Mörser zu einer feinen Trockenmarinade verarbeiten und diese über der Ente verteilen.

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Thymianzweige, etwas Quatre Epices und Räucherspäne darauf streuen. Die Entenbrust auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Raumentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und die Ente und ca. 15 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für das Carpaccio:

Die Äpfel waschen, trocknen und mit einem V-Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit Wasser und etwas Zitronensaft bis zum Servieren aufbewahren.

Für den Salat:

Den Feldsalat waschen, putzen und trockenschleudern. Apfelessig mit Öl, Quatre Epices, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

Für die Garnitur:

Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Die Apfelscheiben aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Etwas Olivenöl auf einem großen Teller verteilen und die Apfelscheiben dünn darauf auslegen. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Salat auf den Äpfeln verteilen und mit den Cashewkernen garnieren. Die Ente hauchdünn tranchieren und den Salat mit den Tranchen belegen und servieren.

Claudia Pietza am 05. April 2017