

Axoa mit Ente und Kartoffel-Scheiben, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Axoa:

2 Entenbrüste	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ grüne Paprika
$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	1 Lorbeerblatt
120 ml trockener Weißwein	40 g Butter	2 Nelken
Salz	Piment d'Espelette	

Für die Kartoffelscheiben:

400 g kleine Drillinge	2 EL Olivenöl	Fleur de sel
Piment-d'Espelette		

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 Schalotte	2 EL Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf	1 TL Honig	5 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Für das Axoa:

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut und das obere Fett entfernen. Entenbrust klein schneiden und durch den Fleischwolf geben.

Die Paprika schälen und in kleine Stückchen schneiden, die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Nelken in einen Teebeutel füllen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln leicht bräunen, Fleisch zugeben und anbraten. Knoblauch, Paprikawürfel und den Kräuterbeutel hinzugeben, mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken.

Anschließend mit Weißwein ablöschen und circa 8 Minuten köcheln lassen. Kräuterbeutel zum Schluss entfernen.

Für die Kartoffelscheiben:

Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Salz, Piment d'Espelette und Olivenöl vermischen.

Dann alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 190-195 Grad backen.

Für den Feldsalat:

Salat waschen und putzen, Wurzelende entfernen und die Blättchen zusammen lassen.

Für die Vinaigrette Schalotte schälen und fein würfeln. Weißweinessig und Senf vermischen, das Öl zugeben. Mit Honig, Salz und Pfeffer aufschlagen und die Schalotten unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Wüster am 12. September 2018