

Surf-and-Turf von Ente, Forelle mit Rösti, Spirulina-Eis

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 kleine Barbarie-Entenbrüste à 120 g Salz Pfeffer

Für das Forellenmousse:

1 Lachsforellenfilet à 200 g 100 g Räucherspäne 50 g Frischkäse
200 ml kalte Sahne $\frac{1}{4}$ Bund Dill $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Salz Pfeffer

Für die Kürbis-Kartoffel-Rösti:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis 2 festk. Kartoffeln 1 Ei, Eigelb
 $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 Muskatnuss 100 g Butterschmalz
Salz

Für das Spirulina-Eis:

70 g Spirulina-Pulver 1 Limette, Saft 700 ml Sahne
500 ml Milch 250 g Quark 300 g Puderzucker
1 Prise feines Salz

Für die Garnitur:

1 Stange Meerrettich à 5 cm 8 kleine bunte Blüten 1 Beet Kapuzinerkresse

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ente auf der Hautseite einschneiden und in dicke Tranchen schneiden.

Die Ente in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Forellenmousse:

Einen Räuchertopf mit Alufolie auslegen und Räucherspäne in den Topf streuen. Die Herdplatte voll aufdrehen, sodass die Späne zu glühen beginnen.

Die Forellenfilets auf ein eingeöltes Rost legen und den Herd aufdrehen. Sobald die Späne rauchen, das Rost einsetzen und den Deckel schließen. Die Lachsforellen etwa 8 Minuten räuchern, aus dem Rauch nehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und die Lachsforellenfilets in der Moulinette fein mixen. Sahne, gehackten Dill und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbis-Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Kürbis reiben. Das Ei trennen. Eigelb und die Petersilie unterrühren, schließlich mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In Butterschmalz goldgelb backen.

Für das Spirulina-Eis:

Milch, Sahne und Quark miteinander vermengen. Ein wenig Limettensaft hinzufügen und mit Puderzucker und ein wenig Salz abschmecken. Am Ende das Spirulina-Pulver hinzugeben und alles mit dem Stabmixer verrühren. Das Eis am Ende süß-salzig abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Meerrettich auf einer Reibe fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Meerrettich und Blüten garnieren und servieren.

Jan Klose am 08. November 2018