

Labskaus von der Ente, Wachtel-Spiegelei, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für das Labskaus:

400 g geräucherte Entenbrust	500 g mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten
2 Gewürzgurken	50 ml Gewürzgurkensaft	50 g pass. Schälto­maten
50 ml Sahne	125 ml Entenfond	50 ml Rote Bete Saft
20 g Entenschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Wachtelspiegeleier:

6 Wachteleier	Öl
---------------	----

Für den Rote-Bete-Salat:

175 g frische Rote Bete	1 Elstar Apfel	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze	2 EL Apfelessig	20 g Cashewkerne
1 TL Zucker	1 EL Olivenöl	Daikon-Rettich-Sprossen
Meersalz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Rollmöpse	2 große Gewürzgurken	Kresse
-------------	----------------------	--------

Für das Labskaus:

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser garen. Haut von der Entenbrust trennen, klein würfeln und in einer Pfanne kross ausbraten. Fleisch fein würfeln und im Multi Zerkleinerer zerkleinern. Gewürzgurken würfeln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schalotte darin anschwitzen. Fleisch und Gurke kurz darin andünsten.

Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in die Pfanne zur Fleisch-Mischung geben. Rote Bete Saft erhitzen und reduzieren lassen. Fleisch-Mischung aufkochen lassen und anschließend die Rote-Bete-Reduktion hinzugeben. Entenfond und Gewürzgurkensaft ergänzen und mit passierten Schälto­maten vermengen. Rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und unter das Labskaus heben.

Für die Wachtelspiegeleier:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachteleier in der Pfanne aufschlagen. Eier kross anbraten, bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben.

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

Blätter und Wurzel der Roten Bete abschneiden und die Knollen kräftig waschen. Rote Bete ungeschält und roh mit einem Julienne-Hobel reiben.

Einen Apfel waschen und ebenfalls mit dem Julienne-Hobel reiben. Das Kerngehäuse wegwerfen. Rote Bete- und Apfelstreifen miteinander vermischen.

Ein Bund Minze abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und hacken. Minze unter den Salat mischen.

Zitrone auspressen. Rote-Bete-Apfel-Salat mit Apfelessig, Zucker, Olivenöl, 2-3 EL Zitronensaft, einer Prise Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen. Cashewkerne untermengen. Salat im Kühlschrank 15-20 Minuten ziehen lassen.

Rote Bete-Apfel-Salat mit Sprossen garnieren und mit übrigem Zitronensaft beträufeln

Für die Garnitur:

Rollmöpse und Gurke zum Garnieren klein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem Rollmöpsen, Gurken und der Kresse garnieren und servieren.

Brigitte Jimenez-Guder am 21. August 2019