

Entenherz-Spieß, Pommes sarladaises, baskisches Pesto

Für zwei Personen

Für den Spieß:

5 Entenherzen	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 EL Entenfett	1 EL Sherryessig	4 Zweige glatte Petersilie
1 TL Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Pommes sarladaise:

2 m.-große, vorw. festk.Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	200 g Entenfett
2 frische Lorbeerblätter	2 Zweige Thymian	Meersalz

Für das baskische Pesto:

200 g ganze, rote Paprikaschoten	½ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
50 g weiße Mandeln	1 EL Piment d'Espelette	2 EL Olivenöl

Für die Crêpes:

2 Eier	25 g Butter	250 ml Milch
3 EL Bitterorangenlikör	10 ml Rum	125 g Weizenmehl
15 g Zucker	1 TL Vanille-Extrakt	Salz

Für den Cidre:

½ Orange, Frucht	½ Limette, Frucht	1 Apfel
375 ml trockener Cidre	125 ml Cranberrysaft	40 ml Calvados
2 EL Honig	½ Zimtstange	1 Gewürznelke

Für den Spieß:

Die Entenherzen reinigen, halbieren und auf Spieße aufspießen. Salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie ebenfalls klein hacken. Die Entenherzen in einer Pfanne in Entenfett sehr scharf anbraten, wenden und Petersilie und Knoblauch hinzugeben.

Mit Essig ablöschen, mit Butter montieren und mit Piment d'Espelette würzen.

Für die Pommes sarladaise:

Entenfett in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, kurz in Wasser legen und sehr gut abtrocknen. Knoblauch abziehen. Kartoffelscheiben mit Thymian, Knoblauch und Lorbeerblättern in das heiße Entenfett geben und langsam 20 Minuten frittieren lassen, ab und zu wenden. Gegen Ende die Temperatur etwas erhöhen und die Kartoffeln gut bräunen. Herausnehmen, auf Küchenpapier kurz abtropfen und mit Meersalz würzen.

Für das baskische Pesto:

Etwas Öl der Paprika aus dem Glas auffangen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und halbieren. 3-4 Paprikaschoten mit Mandeln, Zitronensaft, Paprikaöl und einer halben Knoblauchzehe mit dem Pürrierstab zu einem Pesto mixen. Salzen und mit Piment d'Espelette und Olivenöl kräftig abschmecken. Eine Paprika als Garnitur in feine Streifen schneiden.

Für die Crêpes:

Butter schmelzen. Eier, Rum, geschmolzene Butter und Vanille-Extrakt in einen Mixer geben und kurz mixen. Mehl, Milch, etwas Salz und 15 g Zucker hinzufügen und gut durchmixen. Teig 25 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter ausreiben und aus dem Teig portionsweise dünne Crêpes von jeder Seite 30-60 Sekunden backen.

Mit Zucker und Bitterorangenlikör beträufeln und gegebenenfalls flambieren.

Für den Cidre:

Orange und Limette in dünne Scheiben schneiden.

Cidre, 100 ml Wasser und Cranberrysaft mit den Gewürzen in einem Topf aufkochen. Bei milder Hitze 20 Minuten offen ziehen lassen. Apfel in Scheiben schneiden und mit den Orangen- und Limettenscheiben nach 10 Minuten zugeben. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, mit Calvados auffüllen und nach Belieben mit Honig abschmecken.

Spieße auf die Kartoffeln legen, das Pesto daneben setzen und die feinen Paprikastreifen dazugeben. Mit dem Bratensatz der Herzen nappieren.

Crêpe auf separaten Teller anrichten und Cidre dazu servieren.

Dagmar Statz am 11. Dezember 2024