

Chicorée-Salat mit Roter-Bete, Tatin, Entenbrust-Filet

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust à 250 g 1 TL Piment-d'Espelette 1 TL Kubeben-Pfeffer
Salz

Für den Chicorée Salat:

2 Chicorée 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Apfel (Gala) 10 g Walnusskerne 50 g junger Gouda

Für die Mayonnaise:

1 Ei 100 ml Sonnenblumenöl 1 EL Dijonsenf
Salz Pfeffer

Für das Dressing:

1 EL Mayonnaise 1 EL Weißweinessig 1 EL Walnussöl
Salz Pfeffer

Für Chicorée-Tatin:

1 Blatt Blätterteig 1 Chicorée $\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)
20 g Butter 3 EL Puderzucker Meersalz

Für die Rote Bete:

2 vorgek, Rote-Bete 1 EL Himbeeressig 1 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt 1 Prise Zucker Salz, Pfeffer

Für die Entenbrust:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust waschen, trockentupfen und Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. In einer Pfanne von beiden Seiten für ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen und mit einem Thermometer in den Backofen legen. Bei einer Kerntemperatur von 57 Grad das Fleisch aus dem Ofen nehmen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chicorée Salat:

Die Walnüsse in einer Pfanne anrösten und beiseite stellen.

Den Chicorée waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Apfel Waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und mit dem Saft den Apfel beträufeln. Den Käse in kleine Würfel schneiden.

Chicorée, Schalotten, Apfel, Walnüsse, Gouda und das selbstgemachte Dressing in eine Schüssel geben und vermengen.

Für die Mayonnaise:

Das Ei trennen und das Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Mixer zu Mayonnaise verarbeiten. Das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter rühren dazugeben. Die Mayonnaise, Weißweinessig und Walnussöl in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Dressing:

Den Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Eine feuerfeste Form mit Puderzucker bestreuen und 2 kleine Stücke Butter darin verteilen. Den Chicorée waschen, den Strunk entfernen, in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und auf die Butter legen. Den Blätterteig ausrollen, 2 Runde Scheiben ausstechen und auf den Chicorée legen. Die feuerfeste Form mit Chicorée und Blätterteig in den Ofen geben und für 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen, die Zitrone waschen und reiben und das Chicorée-Tatin mit Zitronena-

rieb und Meersalz abschmecken.

Für die Rote Bete: Die Rote Bete abbrausen, trocken tupfen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Eine Marinade aus Himbeeressig, Olivenöl, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Zucker anrühren und die Rote Bete darin marinieren.

Chicorée-Salat nach Waldorf Art mit marinierter Rote-Bete und Chicorée- Tatin mit Entenbrust-Filet auf Tellern anrichten und servieren.

Genevieve Soler am 24. Oktober 2017