

Enten-Brust mit Feigen-Nuss-Röllchen und Ananas-Salsa

Für zwei Personen

Für die Feigen-Nuss-Röllchen:

6 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
50 g getrocknete Feigen	1 Ei	30 g Haselnüsse
3 cl weißer Portwein	Meersalz	weißer Pfeffer
neutrales Pflanzenöl		

Für die Ananassalsa:

$\frac{1}{2}$ Babyananas	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ kleine rote Chilischote
1 Prise brauner Zucker	15 ml weißer Balsamico	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust à 250 g, mit Haut	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Schale Shiso Kresse

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Feigen-Nuss-Röllchen Feigen und Nüsse klein würfeln bzw. hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben, Portwein zugeben, gut mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei trennen und Eigelb für die Zubereitung der Röllchen beiseite stellen. Frühlingsrollenblätter auslegen, je einen Teelöffel Feigen-Nuss Füllung darauf geben und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Teigblätter an den Seiten einschlagen und aufrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin goldgelb und knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Prise Salz würzen.

Für die Salsa Babyananas von den Enden befreien, schälen und fein würfeln. Schalotte ebenfalls abziehen, Chilischote halbieren, entkernen, beides fein würfeln. Schalotte, Chili und Ananaswürfel in heißem Olivenöl anschwitzen. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Entenbrust Fleisch waschen, trocken tupfen und Haut der Entenbrust einschneiden.

Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Entenbrust, Knoblauch, Thymian und Rosmarin in heißem Butterschmalz zuerst auf der Hautseite goldbraun anbraten, wenden und weitere zwei Minuten braten. Anschließend im Backofen 10-15 Minuten fertig garen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und anschließend als Carpaccio in dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knusprige Feigen-Nuss-Röllchen mit Entenbrust und Ananassalsa auf einem Teller anrichten und mit frischer Kresse garnieren. Servieren.

Andreas Reich am 28. Juni 2016