

Schichtsalat mit geschmorter Ente

Für 4 Personen

2 mittelgroße Entenkeulen	0,1 l roter Portwein	0,1 l Rotwein
1 Lorbeerblatt	2 Sternanis	2 Nelken
Salz, Pfeffer	200 g Weißkohl	1 rote Bete (gegart)
100 g Sellerie	2 EL Joghurt	2 EL Mayonnaise
1 Limette/Saft	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz
150 g Schafskäse	2 EL Granatapfelkerne	$\frac{1}{2}$ reife Mango
3 EL süße Chilisauce	1 Handvoll Cashewkerne	1 TL Puderzucker

Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Die Entenkeulen mit reichlich Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform mit der Haut nach oben legen. Wein und Portwein angießen und die Gewürze dazugeben. Im Ofen zwei Stunden bei 170°C schmoren.

In der Zwischenzeit Joghurt mit Mayonnaise gut verrühren und mit Salz, Zucker sowie dem Limettensaft abschmecken.

Weißkohl und Sellerie grob reiben und mit der Joghurt-Mayonnaise vermischen.

Rote Bete in hauchdünne Scheiben hobeln.

Die Cashewkerne mit Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur behutsam karamellisieren.

Die Entenkeulen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Fleisch lauwarm vom Knochen zupfen und mit dem Braten-Jus gut vermengen.

Die Mango in dünnen Spalten schneiden.

Anrichten:

Den Weißkraut-Sellerie-Salat zunächst auf Schüsseln verteilen. Darauf Rote-Bete-Scheiben und Mango-Spalten arrangieren. Dann das gezupfte Fleisch locker auf den Salat schichten.

Zum Schluss Schafskäse darüber bröseln und mit Cashewkernen und ein paar Spritzern Chilisauce garnieren.

Christian Henze am 14. Dezember 2018