Enten-Frikadellen, Rotkraut-Salat, Orangen-Honig-Feigen

Für 4 Personen		
6 Feigen	250 ml Orangensaft	2 EL Orange in Akazienhonig
Entenfrikadellen:		
1 Brötchen, altbacken	100 ml lauwarme Milch	500 g Entenfleisch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	30 ml Olivenöl
1 Ei	1 EL Petersilie, gehackt	Kalahari Salz fein
weißer Malabar Pfeffer	2,5 EL Butterschmalz	
Rotkrautsalat:		
0,5 Rotkohl	2 EL Aceto balsamico	6 EL Walnussöl
Kalahari Salz fein	weißer Malabar-Bio-Pfeffer	

Feigen schälen und in ein großes Einmachglas geben. Orangensaft mit Honig aufkochen und heiß über die Feigen gießen. Das Glas verschließen und die Feigen über Nacht durchziehen lassen.
Das Brötchen entrinden, klein würfeln, mit Milch begießen und 5 Minuten einweichen.
Das Entenfleisch in Streifen schneiden und durch den Fleischwolf drehen.
Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in dem heißen Öl glasig dünsten.
Eingeweichte Brötchenwürfel gut ausdrücken und zusammen mit Ei, Petersilie, Schalotten- und Knoblauchwürfel zu dem Entenhackfleisch geben. Alles gut miteinander vermischen und kräftig mit Kalahari Salz und weißem Malabar-Bio-Pfeffer würzen.
Aus der Masse mit angefeuchteten Händen runde Bällchen formen, etwas flach drücken und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen bei 140° C in ca. 15 Minuten fertig backen.
Von dem Rotkohl den Strunk entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden. Rotkraut mit Essig und Öl vermischen, mit Kalahari Salz und weißem Malabar-Bio-Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen.
Eingelegte Feigen in dicke Scheiben schneiden und mit dem Rotkrautsalat auf Teller verteilen. Orangen-Honig-Sud auf ca. 100 ml einkochen. Gebratene Entenfrikadellen auf dem Rotkraut anrichten, den eingekochten Sud über die Feigen und den Rotkrautsalat verteilen

Johann Lafer am 30. November 2020