

Entenbrust-Salat

Für zwei Personen:

Für die Ente:

1 gebratene franz. Entenbrust, 400 ml Entenfond 1 EL Butter
Salz Pfeffer

Für den Kohl:

25 g Rotkohl 25 g Grünkohl 2 EL Schmand
Zimt

Für die Garnitur:

1 EL Amarenakirschen (Glas) Wildkräuter 1 EL geröstete Haselnüsse

Für die Ente:

Die Hälfte der Entenbrust vom Vortag in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Entenfond in einem Topf auf 100 ml reduzieren lassen. Butter erhitzen und so eine Nussbutter herstellen.

Für den Kohl:

Rotkohl in hauchdünne Streifen schneiden. Grünkohl-Strunk entfernen und Blätter feinhacken. In einer Schüssel die Entenwürfel mit Rotkohl, Grünkohl und dem reduzierten Fond vermischen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Kirschen feinhacken. Wildkräuter waschen. Haselnüsse reiben.

Den Entenbrust-Salat im Ring anrichten, die andere Hälfte der Entenbrust in Scheiben schneiden und oben drauf anrichten. Mit Kirschen und dem Sud der Kirschen auf Tellern verteilen. Wildkräuter als Garnitur verwenden, Haselnüsse drüber verteilen und servieren.

Robin Pietsch am 02. Dezember 2022