

Schwarzwurzel-Salat mit Enten-Brust und Chutney

Für 4 Personen

600 g Schwarzwurzeln	2 Zitronen, unbehandelt	5 Schalotten
3 Tomaten	40 ml Olivenöl	1,5 EL Honig, flüssig
2 EL Himbeeressig	1 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	20 g Ingwer	30 g Zucker
300 g Cranberries, frisch	1 Sternanis	2 Nelken
1 Zimtstange	20 ml Weißweinessig	1 geräucherte Entenbrust (300 g)
150 g Feldsalat	1 EL Walnussöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Eine Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit etwas Wasser vermischen. Die Schwarzwurzeln unter

fließendem Wasser schälen, in schräge Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser einlegen.

(Tipp:

Statt Zitronenwasser kann man die Schwarzwurzeln auch in Milch einlegen.) Anschließend zwei Schalotten schälen und klein würfeln. Die Tomaten abziehen. Dafür die Haut mit einem Messer einritzen, die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomatenfilets anschließend klein würfeln. Die gewürfelten Schalotten und die Schwarzwurzeln in 20 Milliliter heißem Olivenöl anbraten. Einen Esslöffel Honig zugeben und unterrühren. Die Schwarzwurzeln mit dem Himbeeressig ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa ein bis zwei Minuten in der Pfanne garen. Anschließend in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen lassen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Tomatenwürfeln zu den Schwarzwürfeln geben. Für das Chutney die übrigen drei Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein würfeln. Anschließend den Ingwer schälen und fein reiben. Alles in 20 Milliliter heißem Olivenöl anschwitzen, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend die Cranberries mit dem Sternanis, den Nelken und der Zimtstange hinzufügen, zwei bis drei Minuten anschwitzen und mit dem Weißweinessig ablöschen. Die Früchte zu einer Marmelade einkochen, zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust mit Hilfe einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die zweite Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Walnussöl und den übrigen Honig mit etwas Salz und dem Zitronensaft verrühren. Den Feldsalat damit marinieren. Den Feldsalat und die Schwarzwurzeln auf großen Tellern anrichten, die Scheiben von der Entenbrust darauf legen, mit dem Cranberry-Chutney beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 11. Februar 2012