

Rezepte>Vorspeisen>Rezept: Entenbrust luftgetrocknet mit Verjus-Dressing

Entenbrust luftgetrocknet mit Verjus-Dressing

mit der Campingküche zubereitet von den Kochbären

Für 4 Portionen als Vorspeise:

- 12 dünne Scheiben getrocknete Entenbrust
- 12 dünne Scheiben geräucherte Entenbrust
- 1 Schalotte
- 6 EL Verjus de Bourgogne
- 3 EL Öl
(Weizenkeimöl)
- 2 EL Weißweinessig
- Salz
- Zucker
- 1 Zweig frischer wilder Fenchel



Zubereitung :

Dieses Rezept haben wir mit der Campingküche in der Auvergne zubereitet. Getrocknete Entenbrust bekommt man ja nicht alle Tage. Aber auf dem Markt in Sarlat wurde neben dem üblichen Großangebot an Fois gras auch getrocknete und geräucherte Entenbrust angeboten. Auf dem Heimweg fanden wir dann auch noch wilden Fenchel – genau das richtige Würzkraut für diese Vinaigrette.

Die Schalotte wurde in ganz feine Würfelchen geschnitten. Die Schalotten-Würfelchen kamen in eine Glasschüssel und wurden mit Verjus und Weißweinessig begossen und ziehen lassen. Später wurde darin Salz und Zucker aufgelöst und das Öl aufgeschlagen.

Auf den Boden der Teller kam eine dünne Schicht des Verjus-Dressing. Darauf wurden die dünnen Scheiben der getrockneten und der geräucherten Entenbrust ausgelegt und mit Verjus-Dressing beträufelt. Der wilde Fenchel wurde fein gehackt und ein wenig davon über die marinierten Entenbrust Scheiben gestreut. Der wilde Fenchel hat ein sehr intensives Aroma, deshalb habe ich davon nur sehr wenig verwendet.