

luftgetrocknete Entenbrust auf Salat

mit der Campingküche zubereitet von den Kochbären

Für 2 Portionen als Vorspeise:

50 g dünne Scheiben getrocknete Entenbrust

(Magret de canard séché)

1 Kartoffel, frisch gekocht

35 g Walnusskerne

50 g Bleue d'Auvergne

200 g Salat (Frisee z.B.)

6 EL Weißweinessig

1 EL Wasser

2 EL Walnussöl

Salz

Pfeffer

Zucker



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.

Die Kartoffeln werden gekocht. Der Bleue d'Auvergne wird in kleine Würfel geschnitten. Da wir die Walnüsse in der Schale gekauft hatten, mussten wir sie erst knacken und die Walnusskerne heraus holen. Während die gekauften Walnusskerne teilweise schon ranzig schmecken, sind die Kerne aus den ganzen Walnüssen noch einwandfrei.

Aus Weißweinessig, Wasser und Walnussöl wird eine Vinaigrette hergestellt, die mit Salz, Zucker und Pfeffer abgeschmeckt wird. In ein großes Teller kommen 2 EL der Vinaigrette. Dann werden die Kartoffeln geschält und in dünne Scheiben geschnitten und in das Teller gelegt und mit Vinaigrette beträufelt. Der Salat wird gewaschen, trocken geschüttelt, in kleine Stücke gerissen und die Teller damit ausgelegt. Darauf kommen die marinierten Kartoffelscheiben, über die dann die Scheiben von der getrockneten Entenbrust verteilt werden. Die getrocknete Entenbrust hat noch den Fettrand, den wir entfernt haben. Die Teller werden mit den Walnusskernen (Hälften) belegt und der Käse darüber verteilt. Das Ganze wird mit der Vinaigrette beträufelt.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Campingküche > Rezept: luftgetrocknete Entenbrust auf Salat

Abwandlung wie wir Kochbären das machen würden:

Hat man getrockneten Estragon, gibt man ihn sofort nach dem Aufgießen dazu. Wir haben nicht die Geflügelbrühe aus Brühwürfel + Wasser verwendet, sondern aus der Karkasse eine Geflügelbrühe gekocht und etwas reduziert. Da wir das an Vortag gemacht haben, konnten wir das Hühnerfett trennen und davon nur einen Teelöffel verwenden. Die Bruststücke des Poulet legt man zuerst auf der Hautseite in die noch kalte Pfanne. Langsam erhitzt tritt nun genügend Fett aus. Ist die Haut schön gebräunt, kann man die Bruststücke wenden und im Hühnerfett auch auf der anderen Seite bräunen. Damit die Knusprigkeit der Haut nicht verloren geht, legt man die Bruststücke des Poulet auf die Champignons, so dass sie nicht von Flüssigkeit bedeckt sind und gart sie im offenem Topf oder stellt sie in einer Kasserolle in den Backofen.

Für die Campingküche:

Bei der Campingküche achtet man ja mehr auf eine ökonomische Kochweise. Wir haben dieses Gericht auf nur einer Kochplatte (Induktion) zubereitet. Deshalb haben wir die Schalotten – Champignons – Mischung gleich mit Senf, Crème fraîche, Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken. Darauf achten, dass kräftig abgeschmeckt wird, da das Gericht durch das nachträglich eingelegte Poulet noch nachlässt. Dann wird der Topf zur Seite gestellt und in einer beschichteten Pfanne die Poulet-Brust zuerst auf der Hautseite langsam angebraten. Langsam erhitzt tritt nun genügend Fett aus. Ist die Haut schön gebräunt, kann man die Bruststücke wenden und im Hühnerfett auch auf der anderen Seite bräunen. Damit die Knusprigkeit der Haut nicht verloren geht, legt man die Bruststücke des Poulet auf die Champignons, so dass sie nicht von Flüssigkeit bedeckt sind und gart sie im offenem Topf.

Das Original-Rezept sagt nichts zur Beilage. Bei der Campingküche haben wir Weißbrot dazu gegessen. Da die Soße nicht abgebunden wird, passt das sehr gut. Bei einer etwas aufwändigeren Küche könnte man Reis oder Salzkartoffeln dazu reichen.