Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

Scharfe Spieße von der confierten Entenbrust mit Röstitalern

Zutaten für die Entenbrust für 2 Personen : 1 Entenbrust
für 4 Personen : 2 Entenbrüste

1- 2 Entenbrust
1Ltr Olivenöl oder anderes hochwertiges Öl
3 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
Salz, schwarzer Pfeffer

alles andere bleibt gleich bei 2 oder 4 Personen

Für die Schärfe:

200 g Schmand
frische Meerrettichwurzel ca. 8- 10 cm frisch gerieben
1 säuerlicher Apfel z.B. Elstar
Zitronensaft

Für die Röstitaler:

2 mittelgr. Rohe Kartoffeln x 2 für 4 Personen
1 El getr. Majoran
Salz , Pfeffer

Zubereitung:

Das Olivenöl mit den Gewürzen auf ca. 65°- 75° erhitzen, nicht kochen lassen!!!
Entenbrusthaut einschneiden , mit Salz und Pfeffer würzen und ins Öl Legen
Nach ca. 30 Min.herausnehmen und ruhen lassen

Inzwischen für die Taler die Kartoffeln reiben . salzen und pfeffern und den Majoran untermischen
Jetzt die Entenbrust in eine Panne ohne Öl legen und die Haut knusprig ausbraten
Gleichzeitig die Rösti in der Pfanne braun braten und auf Küchenpapier legen

Den Schmand mit dem geriebenen frischen Meerrettich und dem geriebenen Apfel mischen und mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Zitronensaft vermengen
In dekorative Gläser geben

Die Entenbrust nun in dünne Scheiben schneiden und zwischen Röstitaler auf Spieße stecken
Auf den Rand der Gläser legen und servieren

Tipp:

Den Meerrettichschmand kann man 2-3 Tage im Voraus herstellen und in saubere Gläser füllen
Das gewürzte Öl zum Confieren kann ebenso bereits im Vorfeld bereitet werden