

Labskaus von Enten-Brust

Für 4 Personen

200 g Entenbrust, geräuchert	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
3 Lorbeerblätter	8 Wachteleier, frisch	150 g Rote-Bete, gekocht
4 – 6 Essiggurken, klein	200 g Kartoffeln, mehlig	60 g Saiblingkaviar
Gemüsefond	Kalbsfond	Salz
Essig	Zucker	Pfeffer, schwarz
Öl		

Die Entenbrust vom Fett befreien und das Fleisch grob würfeln. Die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Kartoffeln schälen, in nussgroße Würfel schneiden und mit dem Entenfett in einem Schnellkochtopf anschwitzen. Mit Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern würzen. Mit etwas Gemüsefond auffüllen, Deckel draufgeben und bei mittlerer Temperatur circa sieben Minuten weich schmoren. Inzwischen die Wachteleier vorsichtig aufschlagen, ohne dass der Dotter beschädigt wird (am besten an einer scharfen Kante die Schale aufschlagen und mit einem Messer die Haut anritzen), in einer Schale auffangen und kühl stellen. Die Rote-Bete auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen. Die Hälfte der Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und den Rest in dünne Streifen. Sind die Kartoffeln fertig, alles auf ein Sieb geben (Flüssigkeit auffangen) und durch die größte Scheibe des Fleischwolfs, mit der Roten Bete und der Entenbrust (ohne Lorbeerblatt) drehen. Die Gurkenwürfel zugeben, mit etwas Kalbsfond, Gurkenwasser und Rote-Bete-Saft die gewünschte Konsistenz (grober Kartoffelbrei) herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und warm stellen. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl erhitzen, salzen und die Eier vorsichtig darin braten. Den Labskaus auf vier Teller verteilen, die Gurkenstreifen darüber verteilen, obendrauf die Eier und den Kaviar geben und schnell servieren.

Tipp:

Ein paar marinierte Blättchen von Friséesalat, Petersilie und Radicchio machen das Geschmackserlebnis perfekt und schmeicheln den Augen.

Ralf Zacherl am 09. April 2010