

Knuspriges Entenbrust-Sandwich mit Kirschchutney

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Sandwiches

2 Entenbrüste
 4 Stück Roggentoast, groß
 1 Bund glatte Petersilie
 500 g Sauerkirschen aus dem Glas
 4 Schalotten
 12 g Ingwer
 2 Esslöffel Honig
 4 Esslöffel Balsamico Essig
 1 Teelöffel Currypulver
 4 Stück Nelken
 1 Esslöffel Senfkörner
 Prise(n) Salz und Pfeffer
 80 g Walnuskerne
 4 Scheiben Gruyère Käse
 1/2 Rotkohlkopf
 2 Esslöffel Sesamöl
 1 Esslöffel Sesamkörner
 1 Esslöffel Rotweinessig
 Schuss Rapsöl

Besonderes Zubehör

1 Gasgrill

Gehören einfach zusammen. Zumindest ist das in meiner Familie so. Wer am 1. oder 2. Weihnachtstag noch Reste vom Federvieh übrig hat, sollte dieses Rezept im Hinterkopf behalten. Knusprig gegrillte Entenbrust (oder auch jedes andere übrig gebliebene Teil der Ente) zwischen Roggentoastscheiben mit süß-saurem Kirschchutney, knackigem Rotkohlsalat, würzigem Gruyère und gerösteten Walnusskernen. DAS Weihnachtssandwich deluxe. Der Ferrari unter den Festtags-Sandwiches sozusagen. Da wird sogar der traditionsbewusste Nur-Kartoffeln-oder-Klöße-zur-Ente-Verwandtschaftsteil hellhörig. Und Oma Hilde könnte glatt ein "Mensch, das kann man wohl essen!" rausrutschen.

Wenn du also auf Resteverwertung der Extraklasse stehst, sollte das hier direkt in deinen Lesezeichen landen.

- 1 -

Für das Kirschchutney Schalotten und Ingwer schälen, fein hacken und in einem kleinen Topf mit einem Schuss Öl andünsten. Kirschen abgießen und dazugeben. Curry, Gewürznelken, Senfkörner und Honig dazugeben, kurz aufkochen, mit Balsamicoessig abschmecken und etwa 30 Minuten einkochen lassen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Rotkohl waschen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Sesamkörner in einer Pfanne kurz anrösten. Rotkohl, Sesamkörner, Sesamöl und Rotweinessig in einer Schüssel mischen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

- 3 -

Den Grill auf mittlere Hitze (180 Grad) vorbereiten.

- 4 -

Weihnachten und Ente sind wie Fußball und Bier.

Knuspriges Entenbrust-Sandwich mit Kirschchutney

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und rund herum mit Salz würzen. Die Entenbrüste auf der Hautseite bei mittlerer, direkter Hitze grillen, bis die Haut goldbraun ist. Die Entenbrüste wenden und bei geschlossenem Deckel und indirekter Hitze ca. 10 Minuten garen lassen.

- 5 -

In der Zwischenzeit die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

- 6 -

Die Käsescheiben in einer Pfanne bei niedriger Hitze zum Schmelzen bringen.

- 7 -

Die Toastscheiben auf dem Grill kurz anrösten. Die Petersilie waschen und grob hacken. Entenbrust in Streifen schneiden.

- 8 -

Die untere Toastscheibe mit dem Kirschchutney bestreichen, den eingelegten Rotkohl darauf geben, die Entenbruststreifen darauf anrichten, den geschmolzenen Käse darauf verteilen, mit Walnusskernen und Petersilie garnieren, Kirschchutney auf die oberste Toastscheibe geben und das Sandwich schließen.