



ENTENBRUST CARPACCIO MIT SPARGELPASTETE

Für 5 Personen

Zutaten

Für das Entenbrust Carpaccio

1 Bund Radieschen
1 Frühlingszwiebel
8 Blätter frischer Basilikum
7 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Kapern
Salz
Pfeffer
130g geräucherte Entenbrust

Für die Spargelpastete

800g grüner Spargel
1 kleiner Bund Schnittlauch
20g Petersilie
300g Rahmquark
130g geriebener Gruyère
Pfeffer
Cayennepfeffer
1 Ei
275g Blätterteig
Etwas Eigelb zum bestreichen des Teiges

Zubereitung des Entenbrust Carpaccio

1. Zuerst die Vinaigrette zubereiten: Die Radieschen rüsten und in kleinste Würfelchen (Brunoise) schneiden. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün sehr fein hacken. Kapern und Basilikum ebenfalls hacken.
2. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Sauce rühren und mit allen vorbereiteten Zutaten mischen.
3. Unmittelbar vor dem Servieren die geräucherte Entenbrust aufschneiden und fächerartig auf den Tellern anrichten und Radieschen-Vinaigrette darauf verteilen, sodass die Spitzen der Fleischtranchen noch sichtbar sind.

Zubereitung der Spargelpastete

1. Die Enden der Spargeln um ca. ein Viertel kürzen. Dann die Stangen in wenig Salzwasser nicht zu weich garen. Sofort unter kaltem Wasser kurz abschrecken, gut abtropfen lassen und der Länge nach halbieren.
2. Während die Spargeln garen, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Eiweiss und Eigelb trennen. Schnittlauch, Petersilie, Rahmquark, Gruyère und Eigelb gut mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
3. Den Blätterteig auf Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Hälfte der Teigfläche mit etwas verquirltem Eiweiss bestreichen und im Kühlschrank antrocknen lassen. Dann mit der Hälfte der Spargelstangen belegen und die Quarkmasse darüber austreichen. Die restlichen Spargeln auf der Quarkmasse verteilen. Die leere Teighälfte mit einem Messer in Abständen von gut 1cm einschneiden, dabei an den Längsseiten einen Rand von 2cm, an der Schmalseite einen von 5cm belassen. Die Teigländer mit Eiweiss bestreichen, die eingeschnittene Teigfläche über die Füllung legen und die Ränder gut andrücken. Die Pastete mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Mit Eigelb bestreichen und nochmals 10 Minuten kühlstellen.
4. Die Spargelpastete anschliessend im 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 20-25 Minuten goldbraun backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp:

Als Beilage passen frische junge Salatblätter und knuspriges Baguette, kräftiges Walliser Roggenbrot oder Toast mit Butter. Anstelle von geräucherter Entenbrust kann man auch Mostbröckli verwenden.