



hr1-DOLCE VITA

**André Großfeld**

## **Sandwich von der Barbarie-Ente mit Orangen-Chicorée-Gemüse**

### **ZUTATEN**

2 Stück Barbarie Entenbrust weiblich

8 Scheiben Toastbrot

Öl

50 g Sahne

4 Stück Chicorée

200 g Orangensaft

Safran, Sternanis, Thymian, Salz, Zucker, Pfeffer, Butter und Stärke zum Binden

### **ZUBEREITUNG**

#### Ente:

Die Entenbrüste von der Haut und den Sehnen befreien. Dann aus jeder Brust zwei Würfel à 5x5 cm schneiden. Die Abschnitte mixen wir dann mit kalter Sahne zu einer Farce. Die Farce würzen wir dann mit Salz, Pfeffer und Thymian schön ab.

Nun schneiden wir von den 8 Toastbrotstücken die Rinde ab. Damit die Toastbrotstücken sich nicht mit Fett vollsaugen, rollen wir die Scheiben mit einem Nudelholz oder mit einer Nudelmaschine platt (ungefähr so viel, dass der Toast nur halb so dick ist, wie vorher).

Dann schneiden wir die Toastscheiben in ebenfalls 5x5 cm große Scheiben. Nun machen wir das Sandwich: Den Toast mit der Farce bestreichen und dann die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fleischstücke zwischen die zwei Brote legen. Alles ein wenig andrücken und fertig ist das rohe Sandwich. Jetzt braten wir das Ganze in etwas Öl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. Dann geht das Sandwich für ca. 10 Minuten bei 150°C in den Backofen. Rausholen und servieren.

#### Chicoree:

Den Orangensaft mit dem Safran, Salz, Zucker und dem Sternanis aufkochen. Dann den geputzten Chicorée im Ganzen in den Sud geben und bei kleiner Hitze weich schmoren (ca. 20 Minuten). Nun den Chicorée aus dem Sud nehmen und im Ofen warm stellen. Den Sud auf die Hälfte einkochen lassen und mit etwas Stärke abbinden. Dann den Chicorée zurückgeben.

#### Das Anrichten:

Den Chicorée mittig auf einem Teller anrichten und die Sandwichs darauf setzen und servieren

*Tolle Vorspeise. Man kann es aber auch wunderbar als Fingerfood servieren.*