



Warme, geräucherte Entenbrust

6 Portionen

1 Entenbrustfilet

250 g Salz

1 Liter Wasser

Das Salz in dem Wasser vollständig auflösen

Entenbrust in eine kleine Auflaufform legen, die Salzlösung zugeben

nach 2-3 Stunden herausnehmen, trocknen und für mind. 12 Stunden zum Trocknen aufhängen

1 EL feines Räuchermehl auf den Boden des DAM-Fischräucherofens streuen, Fettfangschale darüber stellen, darüber den Rost und die Entenbrust mit der Hautseite nach oben darauf legen. Den Ofen auf das mitgelieferte Rechaud oder eine sehr kleine Gasflamme stellen und ca. 45 Min. räuchern. Etwas abkühlen lassen, aufschneiden und lauwarm servieren.

Dazu Rote-Bete Salat und ein kräftiger Weißwein