



Restaurant
Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Dodine von der Entenkeule mit Backpflaumen und Feld- und Kräutersalat

Für 4 Personen:
2 Entenkeulen, ca. 450 g
10 g Meersalz
5 g Zucker
Oregano
1 Knoblauchzehe gehackt
Frischhaltefolie
1 Blatt Gelatine
12 Backpflaumen
Küchengarn

Salat:
40 g Wildkräuter (Sauerklee,
Mohnkraut, Ackersenf,
Waldkresse)
40 g geröstete Walnusskerne
100 ml geputzten Feldsalat

Dressing:
20 ml Entenfond
10 ml Weinessig
30 ml Olivenöl
Meersalz
Pfeffer

Die Federn von der Haut entfernen,
ausbeinen und Beinchen entfernen.
Fleischseite mit einer Messerspitze leicht
einritzen und würzen. Backpflaumen auf die
Innenseite der Entenkeule legen. In kaltem
Wasser eingeweichte Gelatine darüber
legen und mit der anderen Keule zuklappen.
Mit Hilfe der Frischhaltefolie eine Rolle
formen und verschnüren.
Eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
Bei 70 Grad ca. 90 Minuten garen und dann
über Nacht abkühlen lassen.

Für das Salatdressing die Zutaten
miteinander verrühren. Den Feld- und
Kräutersalat anmachen.

Anrichten:
2 Scheiben der Entendodine auf dem Teller
anrichten, mit Feldsalat, Wildkräutern und
Walnusskernen garnieren.

