



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Dodine von der Entenkeule mit Pflaumen und Feldsalat

### Rezept von Jean-Marie Dumaine

#### Für 4 Personen:

2 Entenkeulen, ca. 450 g  
10 g Meersalz  
5 g Zucker  
1 Organo  
1 Knoblauchzehe gehackt  
1 Frischhaltefolie  
1 TL Gelatine  
12 Backpflaumen  
Küchengarn

#### Salat:

40 g Wildkräuter (Sauerklee,  
Mohnkraut, Ackersenf,  
Waldkresse)  
100 g geputzten Feldsalat  
20 ml Entenfond  
10 ml Weinessig  
30 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
40 g Walnusskerne, geröstet

- 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, Gelatinepulver darüber streuen 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 und den Feldsalat anmachen.

#### Anrichten:

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