



ALAIN PASSARD BIETET IHNEN AN :

ENTE MIT KRUSTE AUS GRAUEM SALZ VON GUERANDE

Zutaten : für 6 Personen

- 1 Ente von guter Größe
- 4 kg graues grobes Salz

Zubereitung

- Das Geflügel mit einer Pyramide aus grobem, grauem Salz von Guerande bedecken, alles in ein feuerfestes Gefäß oder auf die Fettpfanne legen.
- In einem vorgeheizten Backofen bei 160°C eine Stunde lang braten.
- Wenn die Ente aus dem Backofen genommen wurde, sollte sie in ihrer Salzkruste 50 Min. lang abkühlen.
- Durchbrechen sie die Salzkruste vor ihren Gästen und beenden sie die Bratzeit des Geflügels im Grill oder Kamin, um der Entenhaut schön knusprig zu machen.
- Das Tier zerlegen und die Schenkel und das Brustfleisch auf den Tellern verteilen. Jeden Teller mit einem Schuss Olivenöl umranden und das Geflügel mit einer Beilage je nach Saison garnieren (frischer junger Knoblauch, weißer Spargel aus der Sarthe, Frühgemüse, Frühling-Mesclun) und geben sie mit einigen in Hibiskus kandierten Zitronenstangen einen leichten sauren Geschmack.

Mit einem Cabernet Franc, Anjou und Bauernbrot servieren.