

Zutaten für 6 Personen

- 2 Wildentenkeulen
- 2 Brüste mit Haut
- 3 kleine rosa Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 250g Enten oder Gänseschmalz
- 1 Tasse Calvados
- 2 große Boskop Äpfel, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 1 Bund Thymian
- 2 TL gehackter schwarzer Trüffel

Entenfleisch und Schalotten mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und abschäumen. Ohne Deckel bei schwacher Hitze 2 Stunden köcheln lassen. Fleisch und Schalotten herausnehmen. Brühe passieren und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Inzwischen das Fleisch mit zwei Gabeln in feine Fasern zerteilen. Mit den Gewürzen abschmecken und in die Brühe zurückgeben. Das Schmalz erwärmen, den fein gehackten Thymian, den Trüffel und das Schmalz zu dem Entenfleisch geben und gut vermischen. In eine Schale füllen und in den Kühlschrank stellen.

Walnussbrot

- 2 Kleine Kastenformen, ausgefettet und mit Paniermehl ausgestäubt
- 500g Dinkelmehl
- 200g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 400ml warmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 2 EL Honig
- 100g gehackte Walnüsse, ohne Fett in Pfanne angeröstet

Beide Mehle in einer großen Schüssel mischen, die anderen Zutaten (bis auf die Nüsse) in einem Messbecher zusammengeben. Aus Mehl und der Hefemischung einen Vorteig rühren. Mit Mehl bestäuben und an einem Warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann die Walnüsse unterkneten, den Teig in 2 Hälften teilen und im warmen (30°C) Backofen angehen lassen, nach 20 Minuten auf 220°C Ober- und Unterhitze das Brot in 50-60 Minuten goldbraun backen. Während des Backvorganges eine hitzefeste Schüssel mit heißen Wasser in den Ofen stellen. Das Brot abkühlen lassen, in feine Scheiben schneiden, mit gesalzener Butter

bestreichen und bei 170°C Umluft feine Brothippen backen.
Zusammen mit den Rillettes in einem Salatschiffchen z.B. rotem Chicoreé- oder Romanasalat anrichten.