

Entenbrust-Tacos mit Cherry-Chili-Salsa, Rotkohl und Ziegenkäse

(4-6 Portionen)



Zutaten für die Entenbrust-Tacos:

- 500g Entenbrust
- 2 TL Chipotle Chili Pulver
- 1 TL Kreuzkümmel geröstet und gemahlen
- ½ TL Salz
- Cherry-Chili-Salsa (siehe unten)
- 5 kleine Mais Tortillas
- 100g Rotkohl
- 1 Becher Sour Cream
- 120g Ziegenkäse, krümelig

Zutaten für die Cherry-Chili-Salsa:

- 1 Glas Kirschen, entsteint
- 1 Chipotle Chili in Adobo gehackt
- 1/2 rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geraspelt
- 1 Hand Basilikum
- 1 EL Balsamico
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Cherry-Chili-Salsa, die Chipotle Chili klein hacken, alle Zutaten mischen und zu einer glatten Masse pürieren. Die Salsa einreduzieren (optional: bei Verwendung mit Tacos um die Flüssigkeit zu reduzieren.)

Für die Entenbrust-Tacos, die Entenbrust auf der Hautseite einritzen. Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne kurz rösten, dann im Mörser zerstoßen.

Chipotle Chili Pulver, Kreuzkümmel und Salz mischen und die Entenbrust auf der Hautseite damit einreiben. Im Kühlschrank 20 min ruhen lassen.

Ofenfeste Pfanne auf mittlere Hitze bringen. Ente mit der Hautseite nach unten anbraten, ca. 2 bis 3 Minuten, bis das Fett ausgeschmolzen ist.

Pfanne mit Entenbrust bei 200°C für 8 Minuten in den Ofen stellen.

Entenbrust herausnehmen und vor dem Anschneiden 5 min ruhen lassen.

Rotkohl in dünne Streifen schneiden und mit 2 EL Sour Cream vermengen.

Überschüssiges Fett aus der Pfanne abgießen, Salsa hinzufügen und etwas reduzieren.

Tortillas anwärmen und mit Salsa, Entenbrust, Rotkohl und Ziegenkäse belegen.