

## Rotkrautsalat

### Zutaten für 8 Personen

1 Kopf	Rotkraut (ca. 750g)	8 EL Rotweinessig
100 g	Preiselbeeren	15 EL Olivenöl
3 EL	Meerrettich, frisch gerieben	Salz, Pfeffer
3	rote Zwiebeln, gehackt	

### Zubereitung

- Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen. Den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertel in feine Streifen schneiden.
- Mit Preiselbeeren und Meerrettich in eine Schüssel geben.
- Für das Dressing Salz, Pfeffer und Essig verrühren.
- Öl und Zwiebeln hinzufügen und die Marinade über die Salatzutaten gießen. Gründlich vermischen und etwa 1 Std. marinieren lassen.

## Marinierte Entenbrust

### Zutaten für 8 Personen als Vorspeise

4	Entenbrüste á 120 g ohne Haut
1 kl.	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 TL	Pökelsalz
1 EL	Korianderkörner
1 TL	brauner Zucker
1 TL	Senfkörner
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
80 ml	Ahornsirup

### Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken.
- Mit den restlichen Zutaten und **200 ml Wasser** mit dem Pürierstab mixen.
- Die Entenbrüste darin 3 Stunden marinieren.
- Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtupfen und in einer Pfanne mit etwas Fett rundum anbraten.
- In Frischhaltefolie wickeln und auf einen gelochten Garbehälter legen.

Betriebsart:	Dampfgaren
Temperatur:	90 °C
Feuchte:	100 %
Dauer:	7 Minuten