

Finger-Sandwiches mit Pulled Duck und Blaubeer-BBQ-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:



Fleisch/Sandwiches:

1 kg Entenkeulen, ohne Haut und Schlussknochen,
 ersatzweise Poulardenkeulen
 1 EL Cajun-Gewürzmischung
 Salz
 40 ml Olivenöl
 330 ml Bier, z.B. Pils
 ½ Bund Zitronenthymian
 6 große, dünne Scheiben Bauernbrot
 150 g Vacherin friborgoise, in 2-3 mm starken Scheiben,
 ersatzweise anderer halbfester Käse mit hohem Fettgehalt
 12 Scheiben Parmaschinken, hauchdünn geschnitten
 schwarzer Pfeffer

Chutney:

240 g wilde Blaubeeren aus Kanada aus dem Glas (80 g
 Blaubeeren, 160 ml Sud)

1 rote Pfefferschote
 80 g Schalotten
 1 frische Knoblauchzehe
 40 g brauner Zucker
 60 ml Malzessig, ersatzweise Apfelessig
 1 gehäufte TL englisches Senfpulver
 2 EL Whisky
 Worcester-Sauce
 Pimenton dulce (Paprikapulver, süß)

Zubereitung:

1. Backofen auf 200° C (190° C Umluft) vorheizen.
2. Entenkeulen in einer ofenfesten Pfanne in Öl von beiden Seiten kurz anbraten, dann mit der Gewürzmischung bestreuen und salzen. Anschließend mit Bier ablöschen, aufkochen und 60-70 Minuten zugedeckt im Ofen garen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Das Fleisch von den Knochen befreien und zerrupfen. Den Bratensud fast komplett einkochen und mit den Fleischfasern vermengen. Mit Cajun-Gewürzmischung sowie Salz abschmecken.

4. Inzwischen die Blaubeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Pfefferschote halbieren, entkernen und fein schneiden. Schalotten sowie Knoblauch abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Pfefferschoten in einem Topf mit Zucker, Essig und Blaubeersud leicht sirupartig einkochen. Senfpulver mit Whisky verrühren und mit den Blaubeeren in den Gewürzsirup geben. Weitere 1-2 Minuten kochen, dann mit Worcester-Sauce, Paprikapulver sowie Salz abschmecken.

5. Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden. Bauernbrot von der Rinde befreien und in 24 rechteckige Streifen (ca. 3x9 cm) schneiden. Käse in 12 Streifen schneiden (ebenfalls 3x9 cm). Die Hälfte der Brotstreifen mit dem Pulled Duck, Thymian und Käse belegen, dann mit den restlichen Brotstreifen abdecken. Jedes Finger-Sandwich mit jeweils einer Scheibe Schinken umwickeln.

6. Kurz vor dem Servieren die Finger-Sandwiches in einer Pfanne in dem restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze jeweils eine Minute beidseitig goldbraun braten. Leicht pfeffern und zusammen mit dem Chutney anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Garzeit im Ofen: 60-70 Minuten

Nährwerte pro Portion:

Energie: 720 kcal / 3020 kJ

Eiweiß: 52 g

Fett: 32 g

Kohlenhydrate: 45 g