



Ein Rezept für ein festlich-verspieltes Fasnachtsgericht

Portionen: 4 Personen (8 kleine Tacos)

Zubereitungszeit: ca. 45 Min (bei vorgegartem Enten-Confit)

Schwierigkeitsgrad: Mittel – aber so lohnenswert wie ein gewonnener Maskenball.

□ Warum dieses Gericht perfekt zur Fasnacht passt:

Dieses Gericht ist ein bunter Wirbelwind aus Texturen und Aromen: knuspriges Entenfleisch trifft auf florale Süße und erdige Frische. Es ist verspielter Luxus, charmant verpackt im Fingerfood-Format – ideal für ein närrisches Büffet oder ein stilvolles Fasnachts-Dinner.

□ Zutaten

Für die Tacos:

- 2 Keulen **Enten-Confit** (fertig gegart, z. B. aus dem Feinkosthandel oder selbst gemacht)
- 8 kleine **Maistortillas**
- 1 EL **Entenfett** (aus dem Confit oder Butter)
- 2 EL **Lavendelhonig** (oder Akazienhonig + getrockneter Lavendel, siehe Tipp)
- 1 TL **frischer Thymian**, fein gehackt
- Meersalz & schwarzer Pfeffer

Für den Rote-Bete-Slaw:



- 2 kleine **rote Beten**, roh & fein geraspelt
- 1 kleine **Karotte**, geraspelt
- 1/4 **Rotkohl**, fein gehobelt
- 2 EL **weißer Balsamico**
- 1 TL **Dijon-Senf**
- 3 EL **Olivenöl**
- 1 TL **Ahornsirup** oder Honig
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Optional: 1 TL Mohn oder Sesam

Zum Garnieren:

- Frische **Kresse**, **Schnittlauchröllchen** oder **essbare Blüten**
- Etwas **Crème fraîche** oder **Ziegenfrischkäse** (optional)

☐☐ Zubereitung

1. Enten-Confit vorbereiten

- Das Fleisch vorsichtig von den Keulen zupfen.
- In einer heißen Pfanne mit etwas Entenfett (oder Butter) anbraten, bis es goldbraun und knusprig wird.
- Mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Thymian würzen.
- Kurz vor Schluss den Lavendelhonig einrühren und das Fleisch damit glasieren.

☐ **Tipp:** Wenn du keinen Lavendelhonig findest, erwärme normalen Honig mit einer Prise getrocknetem Lavendel, lasse ihn ziehen und siebe ihn anschließend ab.

2. Rote-Bete-Slaw zubereiten



- Rote Bete, Karotte und Rotkohl in eine Schüssel geben.
- In einer kleinen Schale Balsamico, Dijon-Senf, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.
- Über das Gemüse geben, gut durchmischen, 10 Minuten ziehen lassen.

3. Tortillas erwärmen

- Die Maistortillas in einer trockenen Pfanne leicht anrösten oder im Ofen bei 100 °C warm halten – sie sollen weich, aber formbar sein.

4. Anrichten

- Jeweils etwas Rote-Bete-Slaw in die Mitte der Tortillas geben.
- Mit der glasierten Enten-Confit-Mischung toppen.
- Nach Belieben mit Crème fraîche, Kresse oder essbaren Blüten garnieren.

□ Weinempfehlung

Ein eleganter **Pinot Noir** aus dem Burgund mit feiner Säure und erdiger Note unterstreicht die Aromen der Ente und der Bete. Wer es feierlich-perlend mag: ein **Crémant de Loire Rosé** ist eine fabelhafte Alternative.