Entenbrust-Carpaccio in Thymian-Marinade mit Lavendel-Blinis

Zutaten (für vier Portionen):

350 g Entenbrust (gepökelt und heiß geräuchert)
120 g Wildkräutersalat oder Pflücksalat
1 Honigmelone
1 kleines Schälchen Himbeeren
2 EL Preiselbeeren
2 EL Himbeersauce

Marinade:
2 EL gerebelter Zitronenthymian
3 EL Olivenöl
Zesten einer unbehandelten Orange
3 Msp. Chiliflocken
Saft einer Zitrone
50 ml Enten- oder Gemüsefond

Blinis:
150 g Buchweizenmehl
1 gehäufter TL Trockenhefe
1 EL Lavendelblüten, getrocknet
1 Ei
80 ml Wasser oder Milch (1,5 %)
Salz, Pfeffer
4 EL Rapsöl zum Ausbacken

Zubereitung (circa 30 Minuten):

Entenbrust in dünne Scheiben schneiden. Pflücksalat waschen, abtropfen lassen und auf Tellern verteilen. Mit ausgestochenen Melonenkugeln oder größeren Würfel belegen, die Entenbrustscheiben ringsum dazulegen.

Alle Zutaten der Marinade gut verrühren und darüber träufeln. Die Himbeeren ringsum drapieren. Preiselbeeren mit Himbeersauce verrühren und über den Melonenkugeln verteilen.

Für die Blinis alle Zutaten miteinander verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen, kleine Mengen vom Teig als Rondell in die Pfanne geben, leicht anbraten, wenden und so goldgelb ausbacken. Beides zusammen servieren.

Nährwerte pro Portion:

492 kcal - 28 g Fett - 24 g Eiweiß - 35 g Kohlenhydrate - 3 BE