Entenbrusttatar mit Quittentopping und karamelisierten roten Zwiebelwürfelchen

Vor der Zubereitung von Tatar aus Geflügel muss das Fleisch bei mindestens 70° erwärmt werden, damit das Fleisch keimfrei wird. Das durchgedrehte oder ganz klein geschnittene Entenbrustfleisch wird gesalzen, gepfeffert und mit wenig Fischkäse verrührt. Es empfiehlt sich nicht, weitere Gewürze zu nehmen, da sonst der Entengeschmack verloren geht. Nun nimmt man eine Brotunterlage, legt sie aus mit Kresse, so, dass die Blättchen der Kresse nach außen zeigen, dann kommt das Tatar darauf. Einen Klecks Quittengelee, der mit Noilly Prat dezent aromatisiert wird (in der gehobenen Küche nennt man dies auch parfümieren), setzt man oben auf und garniert das Ganze mit karamelisierten kleinen roten Zwiebelwürfelchen.