

# Entenbrust auf jungen Spinatblättern



## Zutaten für vier Personen:

400 g Entenbrust  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL neutrales Öl  
400 g junge Spinatblätter  
8 Kirschtomaten für die Garnitur  
Vinaigrette:  
1 Msp Salz  
wenig Pfeffer  
2 EL Estragonessig oder Weißweinessig  
6 EL Olivenöl

1. Stängel der Spinatblätter abschneiden, die Blätter verlesen und waschen. Gut abtropfen lassen.
2. Hautseite der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Entenbrust gut salzen und pfeffern und in wenig neutralem Öl bei nicht zu starker Hitze 10 Minuten auf der Hautseite braten, dann 5 Minuten bei reduzierter Hitze auf der anderen Seite braten. Am besten in einer geriffelten Pfanne.
3. Entenbrust in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.
4. Salat mit Vinaigrette beträufeln, Entenbrustscheiben darauf arrangieren. Mit Kirschtomaten garnieren.

## Hinweise:

Alternativ die Vinaigrette in einer Salatschüssel anmachen, die mit Knoblauchsaff eingerieben wurde. Die Spinatblätter dann ganz kurz in dieser Vinaigrette wenden.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023