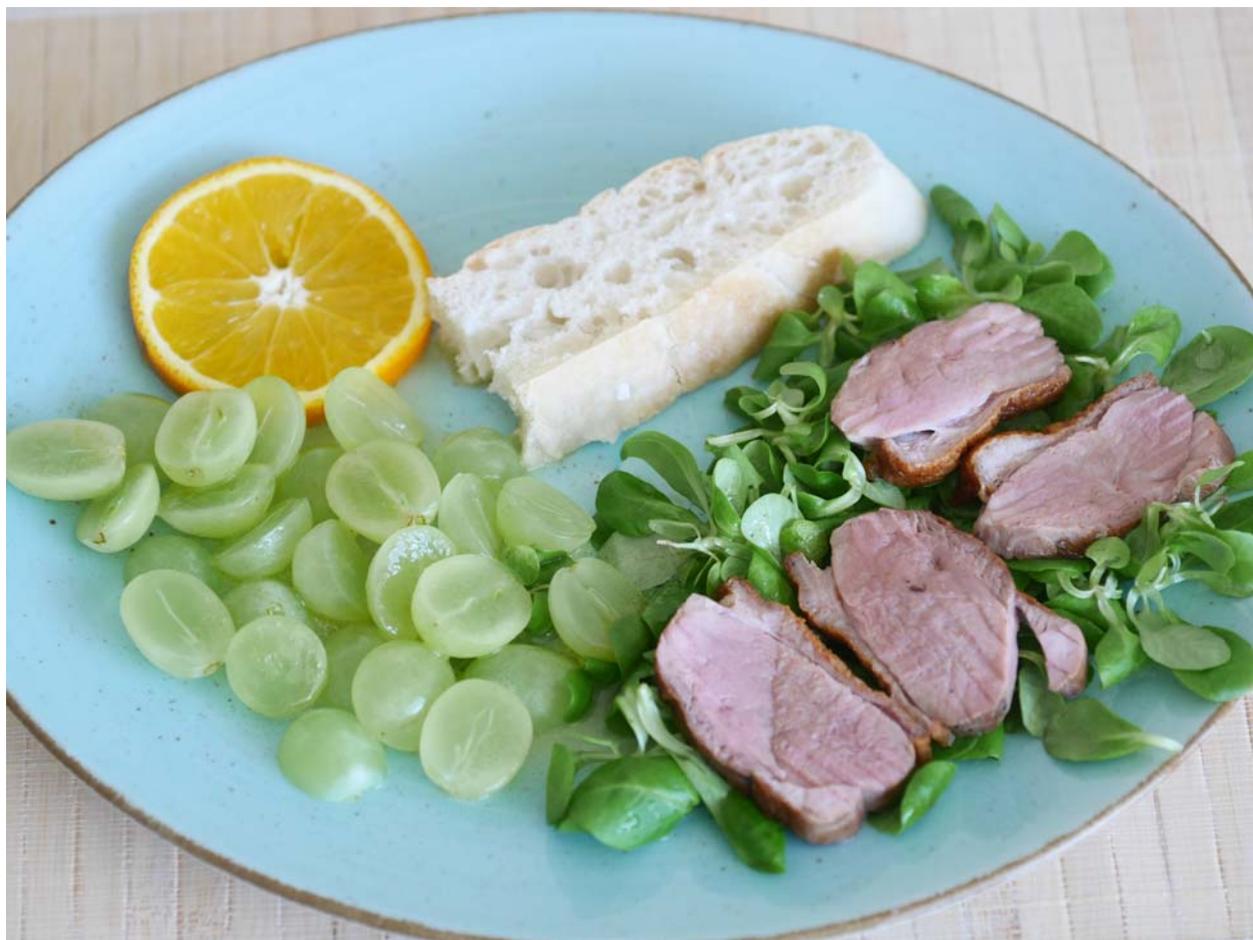


Entenbrust mit Traubensalat



Zutaten für 3 Personen:

1 Entenbrust, ca. 300-350 g
eine Schale kernlose Trauben
120 g Feldsalat
1 unbehandelte Orange

Salatsauce:

Salz
eine kleine Prise Zucker
4 EL Apfelessig
1 TL Dijon-Senf
2 EL Orangensaft
6 EL neutrales Öl

1. Ofen auf 130° vorheizen.
2. Haut der Entenbrust in Rautenform einschneiden. Entenbrust in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite bei milder Hitze 8-10 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Umdrehen und auf der anderen Seite 1-2 Minuten braten.
3. Dann Entenbrust im Backofen ca. 30 Minuten bei 130° auf einem Rost mit untergeschobenem Backblech als Fettpfanne nachgaren. Anschließend 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen.
4. Die Trauben waschen und in Hälften schneiden,

den Feldsalat sauber waschen und verlesen.

5. Aus den angegebenen Zutaten die Salatsauce rühren.

6. Traubenhälften und Feldsalat mit einer Orangenscheibe anrichten und mit Salatsauce beträufeln.

7. Die Entenbrust quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und auf dem Feldsalat anrichten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 30.11.2023