

Glasierte Entenbrust auf Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette



Außen kross, innen saftig – so muss Entenbrust schmecken.
Eine Honig Marinade sorgt für ein weiteres geschmackliches Highlight.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

3 EL Honig 3 EL Zitronensaft Salz, Pfeffer	zu einer Marinade verrühren
2 Entenbrustfilets (jeweils ca. 300 g)	damit gründlich einreiben, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden ziehen lassen. Dann die Entenbrust aus der Marinade nehmen und mit Küchenrolle abtrocknen.
4 EL Öl	in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite bei geringer bis mittlere Hitze knusprig braun braten, dann wenden und weitere 10 Minuten braten. Die Zeit ist abhängig von der Temperatur (je kälter desto länger) und Dicke (je dicker desto länger) des Fleisches.
jeweils einen Friséesalat Radicchio Bataviasalat	waschen zupfen und auf 4 Tellern gleichmäßig verteilen.
100 g Himbeeren	abwaschen und trocken tupfen.
5 EL Olivenöl 2 EL Balsamico-Essig 2 EL Apfelsaft 1 TL flüssiger Honig Salz, Pfeffer	in einen Messbecher geben, mit einem Pürierstab zu einem glatten Dressing verarbeiten, abschmecken und nach belieben auf dem Salat verteilen.
Entenbrust	in Tranchen schneiden und auf dem Salat arrangieren.



Tipp

als Beilage eignet sich frisches Baguette, den Salat kann man auch mit einem Sprossenmix verfeinern.