Rosa gebratene Entenbrust auf Salat mit Himbeervinaigrette

Ein tolles Rezept für einen Salat der etwas anderen Art. Die Familie einfach mal mit einer rosa gebratenen Entenbrust auf Salat mit Himbeervinaigrette überraschen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Oliver Hallmann

Zutaten

500 g	Entenbrust
1 Kopf	Salat (Schnittsalat)
1 Kopf	Salat (Eichblattsalat)
1 Kopf	Feldsalat
1 Stk.	Chicorèe
50 g	Himbeeren
5 EL	Walnüsse
Nach Belieben	Honig

Zubereitung

1. Für die rosa gebratene Entenbrust auf Salat mit Himbeervinaigrette zuerst den Salat unter fließendem Wasser abwaschen, trocken schleudern und zupfen. Den Backofen auf 80°C vorheizen.

2. Die frischen Himbeeren abwaschen und pürieren. In einer kleinen Tasse Essig und Öl miteinander mischen, das Himbeermus unterheben, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

3. Die Entenbrust ebenfalls unter fließendem Wasser abwaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Haut der Länge nach, nicht zu tief einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Fett kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und circa 20 Minuten im Backofen ruhen lassen, damit das komplette Fleisch gleichmäßig warm ist und sich der Fleischsaft gut verteilen kann.

4. Zum Anrichten den Salat in einen tiefen Teller geben, die Vinaigrette drüberträufeln. Die Entenbrust aus der Alufolie nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Diese dekorativ auf dem Salat anrichten und die Walnüsse darüber streuen.

Tipp

Die rosa gebratene Entenbrust auf Salat mit Himbeervinaigrette schmeckt auch mit Haselnüssen sehr gut. Ein toller Salat nicht als Beilage, sondern als Vorspeise!