

Entenbrust mit Preiselbeersauce auf Feldsalat mit einer Vinaigrette

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Entenbrust
- Preiselbeeren aus dem Glas
- Monschauer „Riesling-Senf“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Feldsalat

Für die Vinaigrette:

(kann man gut im Kühlschrank aufbewahren)

- 7 EL Olivenöl
- 2 EL Kürbisöl
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 EL Honig
- 1 EL Monschauer „Riesling-Senf“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Entenbrust waschen und die Hautseite Rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne fingerbreit Wasser einfüllen und die Entenbrust mit der Hautseite in die Pfanne legen. Die Pfanne nun erhitzen. Wenn das Wasser verdampft ist, weiter auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig braun wird. Anschließend wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie gewickelt ruhen lassen.

Für die Preiselbeersauce, die Preiselbeeren mit dem Senf im Mischungsverhältnis 1:1 vermengen.

Den Feldsalat waschen und eine passende Menge in einem kleinen Salatteller legen. Ein bisschen Vinaigrette (einfach die o.g. Zutaten zuvor miteinander vermischen) darüber träufeln. Nun die rosa gebratene Entenbrust in Scheiben schneiden und auf den Salat drapieren. Nun nur noch mit ein wenig Preiselbeersauce verfeinern. Guten Appetit!