Artikel vom 19.06.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:59 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/entenbrust-auf-feldsalat-mit-himbeeren

Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeeren



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

2 Entenbrustfilets,

12 EL Himbeeressig,

8 EL Walnussöl,

Salz und Pfeffer,

200 g Feldsalat,

250 g Himbeeren,

Petersilie,

40 g Salatkerne.

Zubereitung:

Zuerst die Haut der Entenbrustfilets rautenförmig einschneiden. Dann die Entenbrustfilets ohne Fett auf der Hautseite 3 bis 5 Minuten scharf anbraten. Jetzt die Entenbrustfilets umdrehen und weitere 5 Minuten scharf anbraten. Anschließend bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Ofen 12 bis 15 Minuten zu Ende garen. Kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit Essig und Öl mit etwas Salz und Pfeffer mischen. Den Salat und die Himbeeren unter-mischen. Die Entenbrustfilets dünn aufschneiden, auf dem Salat anrichten und mit Petersilie und Salatkernen toppen.

IDG