



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Weihnachtlich „

Entenbrust mit Birne

Zutaten

1 Entenbrust (ca.300g) | Feldsalat (eine Schale) | Birnen (pro Person 1 Birne)
100g Walnusskerne | Himbeere Dressing , Walnussöl jeweils 100ml
100g Käse | Salz, Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung

Den Feldsalat waschen und etwas abtrocknen. Das Entenbrustfilet mit einem scharfen Messer rautenförmig auf der Hautseite einritzen. Das Fleisch mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann wenden und weiter braten. Dann in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Das Fett bis auf einen Esslöffel aus der Pfanne gießen, in dem Rest die Birnen anbraten, gehackte Walnusskerne dazugeben. Für das Dressing den Himbeerdressing und das Walnussöl mischen und abschmecken, dann mit dem Salat mischen. Die Entenbrust schneiden und auf den Salat verteilen. Zum Schluss mit dem Käse bestreuen.



Auf die Plätze, fertig, los!