

Enten-Brust auf Blaukraut-Orangen-Salat

Für 2 Personen

1 Entenbrust, a 350 g	1 Rotkohl	1 Orange, unbehandelt
3 EL Weißweinessig	3 EL Orangensaft	1 EL Cognac
4 EL Rapsöl	Zucker	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 150 Grad Grill vorheizen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust von beiden Seiten anbraten. Den Cognac über die Ente träufeln. Anschließend für circa 15 Minuten in den Ofen geben und weiter garen. Den Rotkohl waschen und trocken schleudern, vom Strunk befreien und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Orange schälen und filetieren. Die Orange zu dem Rotkohl geben und gut vermengen. Für das Dressing den Weißweinessig mit dem restlichen Rapsöl und dem Orangensaft mischen. Mit Zucker abschmecken und Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat geben und gut vermengen. Anschließend auf Tellern anrichten. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten.

Angela Hottner am 23. März 2010