

Enten-Brust mit Kumquat-Pesto und würzigem Salat

Für zwei Personen

1 Entenbrust à 200 g	50 g Kumquats	150 g gemischter Salat
35 g geröstete Cashewnüsse	1 TL Senf	1 TL Akazienhonig
35 g milder Hartkäse	1 EL Rotweinessig	2 EL dunkler Balsamicoessig
150 ml Rapsöl	3 EL Olivenöl	3 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden, ohne dabei das Fleisch anzuschneiden. Die Brust salzen und pfeffern. In einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch auf einen Rost geben und für zwanzig Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Salat waschen und trocken schleudern. Beide Essigsorten mit zwei bis drei Prisen Salz, dem Senf und dem Honig verrühren. Das Olivenöl sowie das Walnussöl zugeben und mit dem Pürierstab zu einem sämigen Dressing pürieren. Das Dressing mit dem Salat vermengen. Die Kumquats heiß abspülen, trocken tupfen, die Stiele entfernen und im Mixer zerkleinern. Die Masse anschließend zusammen mit dem Hartkäse und den Cashewkernen in einen Mörser geben und zerstampfen. Nach und nach das neutrale Öl zugeben und mit Salz abschmecken. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, tranchieren und zusammen mit auf dem Salat auf einem Teller anrichten. Das Kumquatpesto dazugeben und servieren.

Shadi Hosseini am 30. Oktober 2012