

Enten-Brust mit Bratapfel-Kompott und Feld-Salat

Für zwei Personen

100 g geräucherte Entenbrust	100 g Feldsalat	2 Äpfel (Boskoop)
1 unbehandelte Zitrone	30 g Walnusskerne	1 Zimtstange
1 Sternanis	4 Kardamomkapseln	1 EL Zucker
50 g Butter	2 EL Honig	150 ml Apfelsaft
2 EL Aceto Balsamico	4 EL Walnussöl	Salz, Pfeffer

Zunächst den Apfelsaft in einen Topf geben, zum Kochen bringen und auf 50 Milliliter reduzieren. Danach den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Butter in eine Pfanne geben und die Äpfel darin anbraten. Nun den Zucker, die Kardamomkapseln, den Sternanis, die Zimtstange und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Danach das Ganze mit dem eingekochten Apfelsaft ablöschen und vom Herd nehmen. Dann den Honig untermischen. Im Anschluss den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Nun aus dem Aceto Balsamico, dem Walnussöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und unter den Salat mischen. Danach die Walnüsse in eine Pfanne geben und anrösten. Anschließend die geräucherte Entenbrust in hauchdünne Scheiben tranchieren. Die geräucherte Entenbrust mit dem Bratapfelkompott und dem Feldsalat auf einem Teller anrichten, mit den gerösteten Walnüssen garnieren und servieren.

Patrick Wüstenberg am 06. Dezember 2012