

Enten-Brust-Streifen mit Feldsalat und Weißbrot-Scheiben

Für zwei Personen

Für die Entenbruststreifen:

1 Entenbrust	2 Schalotten	2 kleine Tomaten
125 ml Rotwein	1 Bund Rosmarin	1 Stück Ingwer
10 g kalte Butter	Zucker	Paprikapulver
Salz	Weißer Pfeffer	

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	1 EL Honig	1 EL Balsamico Essig
2 TL Dijon-Senf	1 EL Olivenöl	Paprikapulver
Salz	Weißer Pfeffer	

Für die gerösteten Weißbrotscheiben:

4 kleine Weißbrotscheiben

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/und Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, trocken tupfen und von überstehender Haut und Sehnen befreien.

Schalotten abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein raspeln. Tomaten häuten und gemeinsam mit den Schalotten, Rosmarin, der überschüssigen Entenhaut und den Sehnen in einer Pfanne anbraten. Mit Pfeffer, Salz, Zucker, Ingwer und Paprika würzen und mit Rotwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und den Sud auffangen.

Entenbrust karoförmig einschneiden und ohne Fette vier Minuten auf der Hautseite braten, mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und mit der Pfanne für zehn Minuten auf die untere Schiene im Backofen stellen. Backofen ausschalten und Entenbrust weitere zehn Minuten im Backofen ruhen lassen.

Honig, Senf, Balsamico Essig, Öl, Paprika, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Feldsalat waschen, grobe Stiele entfernen und trocken schleudern.

Sud der Entenbrust mit dem vorbereiteten Rotweinsud mischen und gemeinsam mit der kalten Butter einköcheln lassen.

Weißbrotscheiben kurz in der Pfanne anrösten.

Das Dressing über den Feldsalat geben, die Entenbrust schräg tranchieren und neben dem Feldsalat anrichten. Den Rotweinsud über die Entenbruststreifen geben und gemeinsam mit dem Weißbrot servieren.

Maria Pecha-Römer am 27. Oktober 2015