



Entenbrust mit Feldsalat

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

| | | | |
|--------|------------------|------|----------------------------|
| 20 | Entenbrüste | 4 kg | Feldsalat, geputzt |
| 3 | Granatäpfel | 12 | Orangen |
| 250 ml | Olivenöl | 3 EL | saure Sahne |
| 5 EL | heller Balsamico | 3 EL | süßer Senf |
| 100 ml | Granatapfelsaft | 2 EL | Honig |
| | Salz, Pfeffer | | Butterschmalz zum Anbraten |
| | grober Pfeffer | | |

Zubereitung

Zubereitung

1. Orangen filetieren und den Saft vom Kerngehäuse auspressen und auffangen.
2. Granatapfel entkernen und den Saft auffangen.
3. Mit süßem Senf, Honig, Granatapfelsaft, Pfeffer und Salz mit dem Mixer unter Zugabe von Öl zu einem Dressing mixen.
4. Saure Sahne und Balsamico und Orangensaft hinzugeben und kalt stellen.
5. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Butterschmalz auf der Hautseite anbraten.
6. Dann bei 160°C im Ofen auf 65°C Kerntemperatur bringen.
7. Nach dem Garen das Fleisch für mindestens 5 Minuten ruhen lassen und dann tranchieren.
8. Mit dem Feldsalat auf einem Teller anrichten. Das Dressing darüber geben und mit den Orangenfilets und Granatapfelkernen garnieren. Mit grobem Pfeffer würzen.