

FELDSALAT MIT WALNUSSKERNEN IN HIMBEER- HONIG-DRESSING MIT SAUTIERTEN ENTENBRUSTSTREIFEN.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- **4 Entenbrustfilet**
- **Nach Geschmack Knochenschinkenstreifen zum Einwickeln**
- **Salz, Pfeffer, Paprika**
- **Kräuter der Provence**
- **Fett zum Anbraten**
- **500g Feldsalat**
- **100g Walnusskerne**
 - **Für das Himbeer-Honig-Dressing**
 - **100g Himbeeren, gefrostet**
 - **75g Honig**
 - **25g Walnüsse**
 - **1/8 l Rotweinessig**
 - **¼ l Traubenkernöl**

ZUBEREITUNG

Entenbrustfilets aus der Ente schneiden und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kräuter der Provence würzen. Je nach Geschmack in Knochenschinken eindrehen und ca. 8-10 Minuten in Fett bei mittlerer Hitze braten. Feldsalat gut waschen und mit Himbeer-Honig Dressing anrichten. Entenbrust in dünne Tranche schneiden und mit den Walnusskernen auf den Salat geben und mit Baguette servieren.

Für das Dressing die gefrosteten Himbeeren eine Stunde vor der Zubereitung tauen lassen, dann mit Essig und den Gewürzen mit dem Rührstab mixen. Das Traubenkernöl nach und nach hinzugeben, bis eine Emulsion (Bindung) entsteht.

Fertig