

Strauß von herbstlichen Salaten mit Himbeer-Honig-Vinaigrette an einem Saltimbocca von der Wildente

Rezept für 4 Personen

- *1 Wildente*
- *8 Scheiben dünn geschnittenen Parmaschinken*
- *Salbeiblätter*
- *Butterschmalz zum anbraten*
- *Pfeffer, Salz & Paprika*

Himbeer-Honig-Vinaigrette

- *100 g Himbeeren*
- *75 g Honig*
- *25 g Walnüsse*
- *1/8 L Rotweinessig*
- *1/4 L Traubenkernöl*

Zubereitung

Die Brust fachmännisch aus der Ente lösen, leicht würzen und mit Salbei und Parmaschinken umwickeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz leicht anbraten und gar ziehen. Dann die Brust auf Krepp geben und portionieren (tranchieren).

Für die Vinaigrette gefrostete Himbeeren eine Stunde vor der Zubereitung tauen lassen, dann mit Essig und den Gewürzen mit einem Rührstab mischen. Das Traubenkernöl nach und nach hinzugeben bis eine Emulsion (Bindung) entsteht.

Anrichten und fertig!