Geflügel Rezepte

Entenbrust Mit Salat

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fleisch, Geflügel, Salat

2	Essl.	Apfelessig			schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Apfelsaft	1	Bund	Petersilie, gehackt
2	Essl.	Weißwein (Riesling)	200	g	Champignons
1		geh. TL (-2) milder Senf	1		Kopf Eichblattsalat
2	Essl.	Rapsöl	100	g	geräucherte Entenbrust in
		Kräutersalz			- Scheiben

Aus Essig, Saft, Wein, Senf, Öl, Salz und Pfeffer ein würziges Dressing rühren. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und hacken.

Pilze mit einem trockenen Tuch abreiben, nur bei sehr starker Verschmutzung unter fließendem Wasser waschen, kleine Pilze halbieren oder vierteln, sehr große Pilze in Scheiben hobeln und sofort mit dem Dressing beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.

Salatblätter abzupfen, waschen und abtropfen lassen, vier Teller mit dem Salat auslegen, die Pilze darauf verteilen.

Dünn aufgeschnittene Entenbrust in der Mitte anrichten, mit der übrigen Pilzmarinade beträufeln und mit der Petersilie bestreuen.