

Braten Rezepte

Gebratene Wildentenbrust Mit Orangen Himbeer Vinaigrette

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Obst, Ente, Früchte, Geflügel, Salat, Wild

4 Wildentenbrüste; gebraten - ohne Haut	2 Kiwis
2 Orangen	1 kleine Friseesalat

VINAIGRETTE

1/2 Orange: Saft und Schale	Weißer Pfeffer
20 ml Himbeeressig	1 Essl. Grüne Pfefferkörner
1 Prise Salz	80 ml Distelöl

Die Wildentenbrüste in Tranchen schneiden. Die Orangen filetieren, die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.

Den Friseesalat putzen, waschen und trocken schleudern.

Für die Vinaigrette die Schale der Orange in feine Streifen schneiden, kurz blanchieren, abgießen und die Streifen in frischem Wasser 10 Minuten köcheln lassen.

Die Orange auspressen. In einer Schüssel den Essig, den Orangensaft und die Streifen vermengen, salzen, pfeffern, die grünen Pfefferkörner zugeben und alles mit dem Öl verrühren.

Die Wildentenbrüste mit dem Salat und den Früchten arrangieren und mit der Vinaigrette übergießen.