

# Orangen-Enten-Brust an Rotkohl- Apfel-Salat

## Für zwei Personen

1 Barbarie-Entenbrust	1 Rotkohl	1 rote Zwiebel
1 Orange	1 Apfel	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	1 TL Rohlakritz-Pulver	30 g Butter
1 EL Senf	2 EL Balsamico Essig	1 EL Zucker
Olivenöl, grobes Salz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Orange waschen, die Schale abreiben und in Scheiben schneiden. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und mit der Orange, Zucker und Salz einreiben. Den Thymian und den Rosmarin waschen, fein hacken und zu der Entenbrust dazugeben. Nun die Entenbrust in einer Pfanne mit der Butter anbraten und im Backofen bei 180 Grad 15 Minuten zu Ende braten lassen. Den Rotkohl und den Apfel waschen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, schälen, fein hacken und zu dem Rotkohl-Apfelgemisch geben. Nun aus dem Balsamico Essig, dem Olivenöl, dem Senf und dem Lakritz-Pulver ein Dressing mischen. Den Salat nun mit dem groben Salz würzen. Die Orangen-Entenbrust mit dem Rotkohl-Apfel-Salat auf den Tellern anrichten, mit dem Lakritzdressing beträufeln und servieren.

Sascha Eichendorff am 18. November 2013