

Entenbrust-Schnitzelchen mit Fenchel-Limetten-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzelchen:

2 Entenbrust, à 150 g 200 g Semmelbrösel Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

1 Fenchelknolle 2 Limetten 2 Orangen

50 ml Olivenöl 40 g Zucker

Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut mit dem Fett ablösen. Die Haut anschließend fein würfeln in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbacken, zuletzt salzen. Die Entenbrust in feine Scheiben schneiden und mit einem Plattiereisen flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in den Semmelbröseln wenden und im ausgelassenen Entenfett anbraten.

Für den Fenchel-Limetten-Salat den Fenchel waschen, halbieren und den Strunk entfernen.

Anschließend in feine Streifen schneiden. Die Limetten- und Orangenschale reiben, anschließend schälen und die Filets herausschneiden. Die restliche Limette und Orange halbieren und den Saft auspressen.

Den Fruchtsaft, Abrieb, Olivenöl und Zucker zu einem Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fenchel darin marinieren und die Fruchtfilets untermischen.

Die Entenbrustschnitzelchen mit dem Fenchel-Limetten-Salat auf Tellern anrichten, mit der kross gebratenen Haut bestreuen und servieren.

Erwin Kirchner am 03. August 2015