

Knusprige Enten-Brust mit Orangen und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrustfilets (à 300 g)	3 Orangen	100 g brauner Zucker
200 ml Orangenlikör	Meersalz	

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	50 g Pekannusskerne	100 ml Himbeeressig
100 ml Olivenöl	100 ml Walnussöl	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine feuerfeste Form auf den Grillrost in das untere Drittel des Backofens stellen. Eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Die restlichen zwei Orangen sauber schälen und quer in Scheiben schneiden.

Die Entenbrustfilets, waschen und trocken tupfen. Die Hautseite mit einem scharfen Messer raufenförmig einritzen und die Filets leicht salzen. Die Entenbrust in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite etwa fünf Minuten knusprig braten. Anschließend die Entenbrust aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben für zehn bis 15 Minuten in die ofenfeste Form in den Backofen geben.

Die Entenbrust anschließend raus nehmen und etwa fünf Minuten ruhen lassen.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Orangenlikör ablöschen. Den Orangensaft angießen und sirupartig einkochen lassen. Die Orangenscheiben hineingeben, aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen.

Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und beiseite stellen. Den Himbeeressig, Salz und Pfeffer mit zwei Esslöffeln vom Orangensirup vermengen und Walnuss- und Olivenöl unterschlagen. Den Thymian fein hacken und mit dem Salat und dem Dressing in einer Schüssel vermischen.

Die Entenbrust in Tranchen schneiden und mit Orangenscheiben und Pekannüssen auf dem Feldsalat anrichten und servieren.

Daniel Kaddatz am 28. September 2015