

Warm geräucherte Enten-Brust auf Apfel-Feld-Salat

Für 2 Personen

200 g Entenbrust	40 g Cranberries, frisch	40 g Cranberries, getrocknet
1 Apfel	1 Zitrone	100 g Feldsalat
20 g Zucker	2 EL Räuchermehl	50 ml Weißwein
20 ml Grenadine	2 EL Apfelessig	2 EL Olivenöl
Butter, schwarzer Pfeffer	Salz	

Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Anschließend die Haut leicht einschneiden, in die Pfanne geben und auf der Hautseite fünf Minuten anbraten. Wenden und auf der anderen Seite weitere fünf Minuten anbraten. Einen Topf mit Alufolie auskleiden, das Räuchermehl in die Topfmitte geben und einen Dämpfeinsatz hineinstellen. Den Topf auf der Herdplatte erhitzen. Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen und in den Dämpfeinsatz im Topf legen. Bei geschlossenem Deckel 20 Minuten im Rauch ziehen lassen. Einen weiteren Topf erhitzen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Zucker hineingeben und karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Grenadine und den Zitronensaft ebenfalls dazugeben. Alles zusammen kurz aufkochen lassen. Die Cranberries dazugeben und 10 Minuten einkochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfelessig mit dem Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfel halbieren, eine Hälfte schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Apfelstücke in das Dressing geben. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Das Dressing mit dem Salat vermengen. Die geräucherte Entenbrust aus dem Topf nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salat auf einen Teller geben, die Entenbrust darauf anrichten und servieren.

Christina Pohl am 27. März 2012