

Tomaten-Carpaccio mit Enten-Brust und Büffel-Mozzarella

Für zwei Personen

200 g Barbarie-Entenbrust 200 g Büffelmozzarella 250 g Strauchtomaten
1 Knoblauchzehe 1 Bund Basilikum 3 EL Crema di Balsamico
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Hautseite rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und pressen. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die Pfanne geben und 15 Minuten lang braten. Die Entenbrust anschließend wenden und weitere fünf Minuten braten. Die Tomaten auf einen Teller legen, mit Olivenöl und dem gepressten Knoblauch vermengen und ziehen lassen. Den Büffelmozzarella in zwei gleich dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz beidseitig anbraten. Die Tomaten geschichtet anrichten, den Mozzarella in die Mitte des Tellers legen, die Entenbrust in Streifen schneiden und an den Mozzarella legen. Den Teller mit Crema di Balsamico verzieren und servieren.

Jan Innerling am 27. November 2012