

# Teegeräucherte Enten-Brust an Birnen- und Käse-Salat

## Für zwei Personen

1 Barbarie-Entenbrust, à 200 g	2 Scheiben Bauernbrot	1 reife Birne
1 Zitrone	1 Granatapfel	1 Knoblauchzehe
1 Bund Wasserkresse	2 g Sternanis	175 g brauner Zucker
50 g Cheshirekäse	25 g Darjeeling Tee	1 EL Granatapfelsirup
1 EL Walnussöl	Salz, Pfeffer	

Den Boden des Woks vorsichtig mit Alufolie auslegen. Ein Dünstgitter einsetzen und darauf achten, dass zwischen Gitter und Alufolie fünfzehn Zentimeter Platz sind. Die Zitrone waschen, schälen und auspressen. In der Küchenmaschine den braunen Zucker, den Sternanis, den Darjeeling Tee und die Zitronenschale zu einem feinen Puder mahlen. Das Puder auf den präparierten Wokboden streuen. Die Entenbrust mit der Fettseite nach unten auf das Gitter setzen und mit einem Deckel abdecken. Bei mittlerer Hitze für acht Minuten erhitzen. Anschließend den Wok vom Herd nehmen und für weitere fünf Minuten zugedeckt stehen lassen. Wenn die Brust etwas dicker ist, dann sollte sie für weitere drei Minuten nochmals stark angebraten werden, bis das Fleisch rosa ist. Währenddessen das Walnussöl, den Granatapfelsirup, den Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in das Salatdressing in der Schüssel unterrühren. Den Granatapfel öffnen und die Kerne von der Schale lösen. Den Granatapfelsaft dem Salatdressing hinzufügen und die Granatapfelkerne in den Salat geben. Die Birne schälen, in fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit dem Salatdressing mischen. Auf einem Teller etwas Wasserkresse anrichten, darüber die Birne in Fächerform setzen sowie die Entenbrustscheiben aufsetzen und mit dem gehobeltem Käse bestreuen. Dazu zwei Bauernbrotscheiben reichen. Abschließend Salz und Pfeffer darüber streuen.

Katja Marsell am 16. April 2013