

Wildentenbrust auf Salat

Für 4 Personen:

1 Kopf Bataviasalat
1 Kopf Eisbergsalat oder Salatzutaten nach Geschmack
8 Kirschtomaten
1 Tasse Olivenöl
1 TL Majoran, 1 TL Thymian
1 Tasse Aceto balsamico
4 Entenbrustfilets
1-2 EL Pflanzenfett,
1 Zwiebel
250 g frische Waldpilze oder Früchte
Saft von 1/2 Zitrone
1 Becher Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
75 g Pinienkerne

Zubereitung:

Den Salat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Die Kirschtomaten putzen, waschen und halbieren. Mit dem Blattsalat vermischen und dekorativ auf Tellern anrichten. Das Olivenöl mit dem Majoran, dem Thymian und dem Aceto balsamico vermischen.

Die Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und in eine Schüssel geben. Die Marinade darauf verteilen und im Kühlschrank zwei bis drei Stunden marinieren lassen. Die Entenbrustfilets herausnehmen. Das Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets darin je nach Geschmack braten, herausnehmen und bereitstellen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken, ins verbliebene Bratfett geben und glasig schwitzen. Die Pilze putzen, klein schneiden, zur Zwiebel geben und kurz mitschwitzen. Mit Zitronensaft beträufeln und die Sahne angießen. Bei mäßiger Hitze vier bis fünf Minuten köcheln lassen. Die Pilze kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Mit den Waldpilzen überziehen und mit den Pinienkernen bestreuen. Den Salat mit Kräuterzweigen garnieren und sofort servieren. Mit den Früchten zubereitet schmeckt dieser Salat köstlich...