Rezept

Entenbrust-Carpaccio

Ein Rezept von Entenbrust-Carpaccio, am 04.05.2024

Zutaten

2	mittelgroße Äpfel (z. B. Elstar)
200 ml	Apfelsaft
2	Nelken
1 EL	Olivenöl
100 g	Rucola (oder Schnittsalat)
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL	Rohrzucker
1/2 Stange	Zimt
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Calvados (nach Belieben)
150 g	150 g geräucherte Entenbrust (in dünnen Scheiben; oder Bündner Fleisch)
40 g	Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in kleine Würfel schneiden.

2. Den Rohrzucker mit Apfelsaft, Zimtstange und Nelken in einen kleinen Topf geben, dann aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Zimtstange und die Nelken entfernen.

3. Die Apfelwürfel dazugeben und in der Flüssigkeit 2 Min. ziehen lassen, dann herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen. Weißweinessig und Olivenöl mit dem Schneebesen unter den Apfelsud rühren. Die Apfelwürfel dazugeben und nach Belieben den Calvados unterrühren.

4. Den Rucola waschen, putzen und die groben Stiele entfernen. Den Rucola in einem Sieb gut abtropfen lassen, dann auf Salatteller verteilen.

5. Die Entenbrustscheiben auf dem Rucola dekorativ anrichten. Mit Pfeffer übermahlen. Mit der Apfelvinaigrette beträufeln. Den Parmesan mit dem Sparschäler in feine Scheibchen hobeln und über das Carpaccio streuen. Sofort servieren.