

Rezept

Entenbrust-Wrap mit Erdnuss-Koriander-Creme

Ein Rezept von Entenbrust-Wrap mit Erdnuss-Koriander-Creme, am 20.04.2024

Zutaten

1 Entenbrustfilet (ca. 300 g)	Salz
Pfeffer	1/2 Bund Koriandergrün
60 g Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)	7 EL Orangensaft (frisch gepresst)
3 TL scharfer Senf	1/2 Radicchio (60 g)
1 kleines Römersalatherz	2-3 Frühlingszwiebeln
1/2 reife Mango (ca. 200 g)	4 Weizentortillas (Wraps)
Holzzahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

Zubereitung

1. Entenbrusthaut (nicht das Fleisch) mit einem scharfen Messer mehrfach längs in parallelen Schnitten einschneiden. Fleischseite salzen und pfeffern. Mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze 10 Min. braten, Entenbrust wenden und weitere 5 Min. braten. Fleisch so in Alufolie wickeln, dass die Haut frei bleibt. Entenbrust 1 Std. abkühlen lassen.
2. Koriandergrün mit den zarten Stielen grob hacken. Mit 40 g Erdnüssen, 4 EL Orangensaft und Senf pürieren. 20 g Erdnüsse grob hacken und unterrühren.
3. Radicchio und Römersalat zerpflücken, putzen, waschen und trockenschleudern. Quer in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. 3 EL Orangensaft und 2 TL Erdnuss-Koriander-Creme verrühren. Mit Radicchio, Römersalat, Frühlingszwiebeln und Mango mischen. Entenbrust quer in dünne Scheiben schneiden.
4. Tortillas mit Erdnuss-Koriander-Creme bestreichen, dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Salat und Entenbrust auf der Creme verteilen. Ränder auf die Füllung klappen, Tortillas aufrollen. Nahtstelle mit Zahnstochern fixieren.