

Rezept

Kalte Entenbrust mit Balsamico-Vinaigrette

Ein Rezept von Kalte Entenbrust mit Balsamico-Vinaigrette, am 01.06.2023

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Entenbrust (ungefähr 300 g) | 2 Knoblauchzehen |
| 1 getrockneter Peperoncino | ½ Bund Petersilie |
| 4 EL bestes Olivenöl | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 2 Frühlingszwiebeln |
| 1 Messerspitze scharfer Senf | 3 EL Aceto balsamico |
| 1 Bund Rucola | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Entenbrust kalt waschen und abtupfen. Knoblauch schälen und durchpressen. Peperoncino im Mörser fein zerstoßen oder ganz fein hacken. Petersilie kalt abspülen, fein hacken und mit Knoblauch, Peperoncino und 1 EL Öl verrühren. Entenbrust rundherum damit einreiben, 1 Stunde in Ruhe lassen.
2. Eine Pfanne – am besten wäre eine schwere aus Gusseisen, aber eine andere geht auch – auf dem Herd sehr heiß werden lassen. Entenbrust mit der Hautseite reinlegen, Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten und die Entenbrust 8 Minuten braten, dann wenden und nochmal 8 Minuten braten. Salzen, pfeffern, in Alufolie packen und abkühlen lassen.
3. Von den Frühlingszwiebeln die welken Teile und die Wurzelbüschel abschneiden, die Zwiebeln waschen und in ganz feine Ringe schneiden. Senf mit Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Das übrige Öl teelöffelweise dazugeben und jeweils mit einer Gabel cremig unterschlagen. Zwiebeln untermischen.
4. Vom Rucola die welken Blätter und die groben Stiele aussortieren. Die übrigen Blätter waschen und trocknen. Auf vier Teller verteilen. Entenbrust in Scheiben schneiden, so dünn wie möglich. Die Scheiben auf den Rucola legen, mit Vinaigrette beträufeln, auf den Tisch stellen.