

Rezept

Rotkrautsalat mit Feigen und Entenbrust

Ein Rezept von Rotkrautsalat mit Feigen und Entenbrust, am 18.04.2024

Zutaten

6 Feigen	250 ml frisch gepresster Orangensaft (aus 3-4 Orangen)
1 EL Honig	1/2 Rotkohl
1 EL Rotweinessig	2 EL Walnussöl
2 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	250 g geräucherte Entenbrust
50 g Walnusskerne	20 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen schälen und in Scheiben schneiden. Den Orangensaft mit Honig in einen Topf geben und offen bei mittlerer Hitze auf ca. 100 ml einkochen lassen.
2. Inzwischen den Rotkohl putzen, halbieren und den mittleren Strunk entfernen, die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Streifen mit Essig und den beiden Ölsorten vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Entenbrust in Würfel schneiden. Die Walnusskerne hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Entenbrust und Nüsse darin 1-2 Min. anbraten.
4. Den Rotkrautsalat und die Feigen auf Teller verteilen und die Entenbrust-Nuss-Mischung daraufgeben. Den Salat mit dem Orangensud beträufeln.