

Feldsalat mit geräucherten Entenbrüste und Walnüsse tolle Vorspeise (vor allem im Winter)

Für 4 Personen:

400g Feldsalat

400g geräuchertes Entenbrüste **gibt's bei uns**,

4 EL dunklen Balsamicoessig, **gibt's bei uns**, 6 Eß. bestes Olivenöl, **gibt's bei uns**

1 Eß. Honig Senf Dillsauce, **gibt's bei uns** 16 Cocktailtomaten

8 ganze Walnüsse, oder 40g Walnusskerne, (Pinienkerne gehen auch) Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Große Orange, geschält und filetiert!

4 Hartgekochte Eier, halbiert (Muss nicht unbedingt) Alufolie

Schritt 1

Backofen auf 200° vorheizen Ober/Unterhitze

Entenbrust aus der Verpackung nehmen, in Alufolie einschlagen. Und für 10-15 Min. in den heißen Ofen geben.

Man die Scheiben auch ohne Fett kurz in der Pfanne erwärmen! Oder mit Zimmertemperatur verwenden!

Die Walnüsse oder Pinienkerne in der Pfanne ohne ÖL anrösten, bis diese leicht Farbe nehmen!

Schritt 2

Feldsalat abbrausen, und mit der Salatschleuder trocknen, Salat auf Teller anrichten.

Die Tomaten halbieren und mit auf den Teller geben. Die Walsusskerne und die Orangenfilets schön verteilen. Wer möchte auch die Eier!

Schritt 3

Aus dem Balsamico, Olivenöl, Honig Senf Dillsauce eine homogene Masse anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Schritt 4

Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden

Mit einem Löffel, den Dressing gleichmäßig über den Salat geben

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc von Toitskloof aus Südafrika!! Oder meinen Riesling aus der Pfalz.

