



WINTERLICHER BLATTSALAT MIT APFEL-PREISELBEER-DRESSING UND ENTENBRUST



QimiQ VORTEILE

- Dressings bleiben am Salat haften
- Emulgiert mit Öl
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN SALAT

- 100 g** Nüsslisalat
- 100 g** Friséesalat
- 100 g** Radicchio
- 100 g** Endiviensalat

FÜR DAS DRESSING

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 200 ml** Apfelsaft
- 250 g** Äpfel, geschält, gerieben
- 20 g** Preiselbeerekonfitüre
- 80 ml** Apfelessig
- 80 ml** Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Gewürznelken
- Zimt

FÜR DIE ENTENBRUST

- 8** Barbarie Entenbrust à 160 g
- Pfeffer
- 6** Thymianzweig(e)
- 4** Rosmarinzweige
- 10 g** Knoblauchzehe(n)
- Honig
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Dressing: Alle Zutaten zusammen aufmischen.
3. Entenbrust zuputzen, an der Hautseite einschneiden und pfeffern. Mit Kräutern und Knoblauch mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf der anderen Seite kurz braten und in eine feuerfeste Form geben.
4. Für 6 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Wenden, mit Honig bestreichen und nochmals 6 Minuten braten. In Alufolie wickeln, ca. 10 Minuten rasten lassen und salzen.
5. Salat mit dem Dressing marinieren und mit der Entenbrust anrichten.