



WALDORFSALAT MIT GEBRATENER ENTENBRUST



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Emulgiert mit Öl
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Mayonnaise notwendig



15



leicht

Tipps

Trauben unter den Salat mischen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 ml Sonnenblumenöl

0.5 Zitrone(n), Saft davon

50 ml Weißer Balsamico-Essig

500 g Knollensellerie, geschält, gehobelt

3 Äpfel

60 g Walnüsse, gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBRATENE ENTENBRUST

4 Stück Barbarie Entenbrust à 160 g

4 EL Sonnenblumenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Zitronensaft und Balsamico Essig dazugeben und glatt rühren.
3. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die gebratene Entenbrust: Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden, würzen und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten rasten lassen.
5. Entenbrüste schneiden und zusammen mit dem Waldorfsalat servieren.