



# 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 4 PORTIONEN

### FÜR DEN SALAT

- 50 g** Vogerlsalat
- 50 g** Friséesalat
- 50 g** Radicchio
- 50 g** Endiviensalat

### FÜR DAS DRESSING

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 ml** Apfelsaft
- 125 g** Äpfel, geschält , gerieben
- 10 g** Preiselbeermarmelade
- 40 ml** Apfelessig
- 40 ml** Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- Gewürznelken
- Zimt

### FÜR DIE ENTENBRUST

- 4** Barbarie Entenbrust à 160 g
- Pfeffer
- 3** Thymianzweig(e)
- 2** Rosmarinzweige
- 5 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 würzen. 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.