



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 Vogerlsalat
100 g Friséesalat
100 g Radicchio
100 g Endiviensalat

FÜR DAS DRESSING

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
200 ml Apfelsaft
250 g Äpfel, geschält , gerieben
20 g Preiselbeermarmelade
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.