

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Für Festtage oder besondere Anlässe kannst du es kulinarisch ruhig mal krachen lassen. Hummer? Zu viel Scherentier. Festtagsbraten? Zu wichtig. Dann probier doch mal zart geräucherte Entenbrust. Du brauchst einen Wok mit passendem Deckel, einen Gittereinsatz und passendes Räuchermaterial. Daraus baust du dir im Nullkommanix einen Räuchertopf und verpasst dem dunklen, zarten Entenfleisch noch ein bisschen mehr Aroma. Anschließend noch kross auf der Hautseite anbraten und auf Feldsalat betten. Dazu passt besonders gut eine fruchtig-süßliche Orangen-Vinaigrette.

- 1 -

Zutaten für 2 Portionen

Für die Entenbrust

2 Entenbrustfilets (à 200 g)
2 Esslöffel chinesischer Räuchertee (Lapsang Souchong)
2 Handvoll Reis

Für den Salat

1/2 Orange
1 Schalotte
50 g Pekannüsse
1 Esslöffel Weißweinessig
1/2 Esslöffel Honig
50 g Feldsalat
1 Esslöffel ausgelassenes Entenfett
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer
3 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Wasser
1 Esslöffel Cointreau

Besonderes Zubehör

Alufolie
Wok mit Deckel
Gittereinsatz

Innenseite des Woks komplett mit Alufolie auskleiden. Räuchertee in die Mitte geben. Darüber eine Schicht Reis verteilen. Gitter einsetzen und Entenbrustfilets darauf platzieren, sodass sie leicht erhöht über dem Räuchermaterial liegen. Wok auf dem Herd erhitzen, bis Tee und Reis zu rauchen beginnen. Deckel aufsetzen und Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Ca. 20-30 Minuten räuchern.

- 2 -

Für den Salat Orangenschale in breiten Streifen abschälen. Weiße Haut an der Innenseite der Schalen mit einem kleinen Filetmesser vorsichtig entfernen. Schalen in schmale Streifen schneiden. Orangestreifen in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren und beiseitestellen. Zucker und Wasser in einer Pfanne aufkochen und andicken lassen, bis sich ein Sirup bildet. Orangestreifen in Sirup tunken, 1-2 Minuten verrühren und auf einem Bogen Backpapier verteilen. Abkühlen lassen.

- 3 -

Geräucherte Entenbrust aus dem Wok nehmen. Hautseite gitterförmig einschneiden. Achte darauf, nicht ins Fleisch

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette

zu schneiden. Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Stufe erhitzen. Ca. 5-6 Minuten anbraten, bis die Haut goldbraun und kross ist. Entenbrustfilets wenden und weitere 1-2 Minuten anbraten, in Alufolie einschlagen und ziehen lassen. Ausgelassenes Entenfett beiseitestellen.

- 4 -

Orange auspressen. Schalotte schälen. Pekannüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett 1-2 Minuten anrösten und beiseitestellen.

- 5 -

Weißweinessig mit Schalotten, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen. Mit Orangensaft und Cointreau nach Belieben abschmecken. Olivenöl und Entenfett nach und nach hinzufügen, dabei kräftigiterrühren, bis das Dressing emulgiert.

- 6 -

Feldsalat waschen und gründlich abtropfen lassen. Mit Dressing beträufeln. Entenbrust aufschneiden. Zusammen mit Pekannüssen und kandierten Orangenschalen auf Feldsalat verteilen und servieren.