

# Entenbrust auf Preiselbeersoße, Feldsalat und Preiselbeer-Quitten-Vinaigrette



## Zutaten für 4 Personen:

- 4 weibliche Entenbrüste (à 200g)
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin- und Thymianzweige
- 300g Feldsalat

## Preiselbeer-Quitten-Vinaigrette

- 100g TK Preiselbeeren
- 25g Quittenbrot
- 5g Ingwermarmelade
- 40ml weißer Balsamico
- 200ml Apfelsaft
- etwas Zimt
- 50ml Nussöl

## Preiselbeersoße

- 125g TK Preiselbeeren
- 60g Zwiebelwürfel
- 80g Barbecuesoße
- 20g Rotwein
- 30g Pflaumenmus
- etwas Zimt
- 1 cm Vanillestange

## Für die Garnitur

- Brot Croûtons
- Apfelscheiben
- Walnushälften

## Zubereitung

Den Feldsalat putzen, gründlich waschen, schleudern oder gut abtropfen lassen und zur Seite stellen.

### Für die Soße:

Die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen. Die restlichen Zutaten (bis auf die Preiselbeeren) hinzufügen und aufkochen. Nach dem Aufkochen die Preiselbeeren unterrühren und nochmals kurz köcheln lassen. Beiseite stellen und erkalten lassen.

### Entenbrust:

Die Entenbrust salzen und pfeffern. Diese von beiden Seiten in der Pfanne mit Rosmarin- und Thymianzweigen anbraten und bei 160 °C etwa 8 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend an einem warmen Ort für ca. 5-7 Minuten ruhen lassen.

**Tipp der Küche:** Weibliche Entenbrust verwenden, da diese kleiner und zarter ist.

### Für die Preiselbeer-Quitten-Vinaigrette:

Für die Vinaigrette das Quittenbrot in Apfelsaft auflösen. Ingwermarmelade und weißen Balsamico hinzufügen und gut verrühren. Nussöl darunter schlagen. Zum Schluss die Preiselbeeren unter die Vinaigrette rühren und mit etwas Zimt abschmecken.

Erst kurz vor dem Servieren den Feldsalat auf den Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Entenbrust in dünne Scheiben schneiden.

Etwas Preiselbeersoße neben den Salat geben und die Entenbrust darauf anrichten.

**Tipp der Küche:** Garnieren Sie den Salat mit Walnushälften, Brot Croûtons, dünnen Apfelscheiben und etwas Preiselbeeren.

Wir wünschen guten Appetit!