

# SALAT MIT ENTENBRUST UND JOHANNISBEER-DRESSING

## ZUTATEN

6 Portionen

*Für den Salat: 6 Wachteleier, 300 g gemischte Salatblätter (z. B. Romana, Chicoree, Frisée, Beta), 1 Stück (ca. 10 cm) Salatgurke, ½ gelbe Paprikaschote, 2 Entenbrüste (à ca. 300 g)*

*Für das Dressing: 1 TL Dijon-Senf, 3 EL mildes Olivenöl, 2 EL Walnussöl, 3 EL Fruchtwerker „Johannisbeer & Essig“, 1 EL Schwarze-Johannisbeer-Gelee*

*Außerdem: Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, essbare Blüte zum Garnieren (nach Belieben)*

## ZUBEREITUNG

Die Wachteleier in kochendes Wasser geben, in 2:30 Min. wachsw weich kochen, herausnehmen und gründlich unter kaltem Wasser abschrecken. Die Eier schälen (dazu die feste Haut mit einem scharfen Messer anritzen)

Die Salatblätter waschen, gut trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und sehr fein würfeln.

Die Entenbrustfilets trocken tupfen. Die Fettseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen und das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Filets mit der Fettseite nach unten in eine kalte Pfanne legen, auf mittlere Hitze erhitzen und in 7 Min. kross braten. Wenden und in weiteren 7 Min. fertig braten. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt 10 Min. ruhen lassen.

Inzwischen für das Dressing alle Zutaten gründlich verquirlen, sodass ein cremiges Dressing entsteht.

Salatblätter, Gurkenscheiben und Paprikawürfel auf 6 Teller verteilen. Die Wachteleier halbieren und jeweils zwei Hälften auf dem Salat arrangieren. Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen. Alles mit dem Dressing beträufeln und mit den Blüten garnieren.

# Fruchtwerker