

Baguette mit Entenbrust und Feldsalat

Zutaten (für 3 Personen):

- 150 g (mit Haut) Entenbrust
- 150 g Baguette
- 25 g Walnusskerne
- 1 Orange
- 25 g Feldsalat
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Entenbrust auf der Hautseite einschneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Haut nach unten in einer beschichteten Pfanne in etwa zwei Dritteln des Olivenöls 6 Minuten braten. Wenden und weitere 5 Minuten braten, anschließend aus der Pfanne nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

Baguette in Scheiben schneiden und in dem noch heißen Entenfett rösten. Walnüsse in einer weiteren Pfanne mit dem restlichen Olivenöl goldbraun rösten, abkühlen lassen und hacken.

Orange schälen und filetieren. Feldsalat waschen und im Saft der Ente wenden.

Entenbrust in feine Scheiben schneiden und auf den Baguettescheiben anrichten. Orangenfilets darauflegen, mit Feldsalat garnieren. Die gehackten Walnüsse darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 05.07.2022

Koch/Köchin: Mario Ritsch

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen