Bunter Berglinsen – und Blattsalat mit Babarie Entenbrust.

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Schick und lecker und dabei so schnell gemacht.

Zutaten

- 2 frische Babarie Entenbrüste
- 6 feste, frische Feigen
- 40 - 50 g kleine Berglinsen
- Frischer Salat nach Marktangebot wie:
- Frisèe, Radico, Feldsalat, Rauke, frische Champignons, Radieschen etc.
- 2 Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. (Tomate concassèe)
- Etwas weißer Balsamico
- Etwas Walnußöl
- Etwas Meaux Senf
- 3-4 Walnusskerne, gehackt
- Etwas Sherry
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 50g klein gewürfelter, magerer Speck
- 1 saurer Apfel, in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Berglinsen am Vortag einweichen.

Schritt2

Den Würfelspeck und die gewürfelten Schalotten anschwitzen, die Linsen dazu geben und mit dem Einweichwasser aufgießen.

Schritt3

"Al dente" kochen und mit etwas Balsamico, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die gewürfelten Tomaten und Äpfel dazu geben.

Schritt4

In der Zwischenzeit:

Schritt5

Aus Balsamico, Salz Pfeffer, etwas Zucker ,sowie 2 cl Sherry und einem Löffel Meaux Senf und dem Walnussöl einen pikanten Dressing rühren. Einige gehackte Walnüsse dazugeben.

Schritt6

Die frischen Salate putzen, auf gleiche Größe zupfen und in kaltem Wasser auffrische.

Schritt7

Trockenschleudern oder auf einem Küchentuch ausbreiten.

Schritt8

Die Champignons und die Radieschen in Scheiben schneiden.

Schritt9

Die Entenbrust:

Schritt10

Gitterförmig einschneiden, ev. etwas Fett verdünnen, anschneiden, salzen und pfeffern.

Schritt11

In heißem Butterschmalz mit etwas gedrücktem Knoblauch (wenn man mag) von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt12

Für 6-8 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben, danach weitere 2 min. "ausruhen lassen".

Schritt13

Prüfen und in dünne Scheiben tranchieren.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Zuletzt die Salate in der "Vinaigrette" mengen; die tranchierte Entenbrust dekorativ auf dem

Linsensalat anrichten und mit den Blattsalaten umlegen, garnieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, ente, lecker, warm-kalte vorspeise

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-berglinsen-und-blattsalat-mit-babarie-entenbrust/