



Rezepte aus der Behr Küche

SalaRico mit Entenbrust und Apfel-Walnüssen



Zutaten für 4 Personen

1 SalaRico
1 säuerlicher Apfel
50 g Walnüsse
2 Schalotten
50 ml Calvados
2 EL Honig
etwas Salz
300 g Entenbrust
etwas Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Entenbrust in einer Pfanne auf der Hautseite ca. 5 Min. kräftig anbraten, wenden und von der Fleischseite noch einmal 2-3 Min. braten. Das überschüssige Fett abgießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° Grad 12-15 Min. fertig garen, in Alufolie wickeln und 5 Min. ruhen lassen.

Den Apfel in Spelzen und die Schalotten in feine Ringe schneiden. Beides in der Pfanne mit sehr wenig Fett anbräunen, mit Calvados ablöschen und kurz einkochen. Die Walnüsse mit dem Honig in der Pfanne (ohne Fett) karamellisieren lassen.

Den SalaRico waschen, vierteln und in Streifen schneiden, mit der aufgeschnittenen Entenbrust und den restlichen Zutaten auf einer Platte oder in einer großen Schale anrichten.