

### SalaRico mit Entenbrust, Äpfeln und Walnüssen



#### Zutaten für 4 Personen

1 SalaRico Salat  
 1 säuerlicher Apfel  
 50 g gehackte Walnüsse  
 2 Schalotten  
 50 ml Calvados  
 2 EL Honig  
 Etwas Salz  
 Pfeffer aus der Mühle  
 300 g Entenbrustfilet  
 Etwas Öl zum Braten

#### Zubereitung:

Die Entenbrust in einer Pfanne oder einem Schmortopf auf der Hautseite ca. 5 Min. kräftig anbraten, auf die Fleischseite wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal von der Fleischseite 2-3 Min. braten. Das überschüssige Fett abgießen. In einer Pfanne bzw. Schmortopf zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 12-15 Min. fertig garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und weitere 5 Min. ruhen lassen.

Den Apfel in dünne Spalten und die Schalotten in feine Ringe schneiden. Beides in einer Pfanne mit sehr wenig Fett anbräunen, mit Calvados ablöschen und kurz einkochen. Aus der Pfanne herausnehmen und beiseitestellen. Die Walnüsse hacken und mit dem Honig in der Pfanne (ohne Fett) karamellisieren.

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.

Guten Appetit!