



### **Scheiben von rosa gebratener Entenbrust , dazu Wintersalat im Rotkohl- Dressing**

#### **Rezept für 4 Personen**

**Gebratene Entenbrust:** 400 g Entenbrust, 4 Essl. Rapsöl, 1 Knoblauchzehe, 1 dünne Scheibe Ingwer, Gewürze.

Die Haut der Entenbrust einritzen und dann die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite braten. Die Knoblauchzehe und die Ingwerscheibe dazu legen. Nach 4 Minuten die Entenbrust umdrehen und nochmals 4 Minuten braten. Ab und zu mit dem Bratfett übergießen. Die Pfanne mit der Entenbrust zur Seite stellen , mit Alufolie abdecken und noch 10 Minuten nachziehen lassen. In Scheiben geschnitten mit dem Salat zusammen anrichten.

**Rotkohl – Dressing:** 100 g gekochter Rotkohl, 1 Becher Joghurt, 100 g gekochte Kartoffeln, 0,1 Liter Gemüsebrühe, 5 Essl. Rapsöl, Gewürze

Alle Zutaten zusammen zu einer sämigen Masse mixen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Den Dressing mit grünen Saisonsalaten vermischen und an dem Teller mit den Entenbrustscheiben anrichten.

Als Beilage eignen Kartoffelrösti oder Baguette

