



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Entenbrust mit Walnußtapenade

Für 4 Personen:

300 g Entenbrustfilet
1 EL Tomatenmark
1 EL Walnußtapenade
3 verschiedene Blattsalate
(z.B. Eichenblatt, Frisée,
Feldsalat)
50 g Sprossen (z. B. Alfalfa)
50 ml Hagebuttenessig
50 ml Entenfond
100 ml Öl
Salz
Pfeffer

- Die Hautseite der Entenbrust rautenförmig einschneiden, damit die Haut besonders kross werden kann. Die Fleischseite mit dem Tomatenmark und der Walnußtapenade bestreichen. Die Entenbrust auf der Hautseite ohne Fett in der Pfanne etwa 8 Minuten knusprig abbraten. Dann den Herd auf mittlere Hitze schalten und 5 Minuten weiterbraten. Herausnehmen, zwischen zwei Teller legen und 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Salate putzen, waschen und trocken schleudern.
- Für die Sauce den Essig und den Entenfond in die Pfanne geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und Öl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zum Anrichten die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden. Die Salate und Sprossen auf vier Portionsteller verteilen. Mit Sauce beträufeln und die Entenbrust darauf anrichten.

Die Walnußtapenade, der Hagebuttenessig und der Entenfond sind im Vieux Sinzig erhältlich. Ersatzweise kann eine Oliventapenade und Geflügelfond verwendet werden.