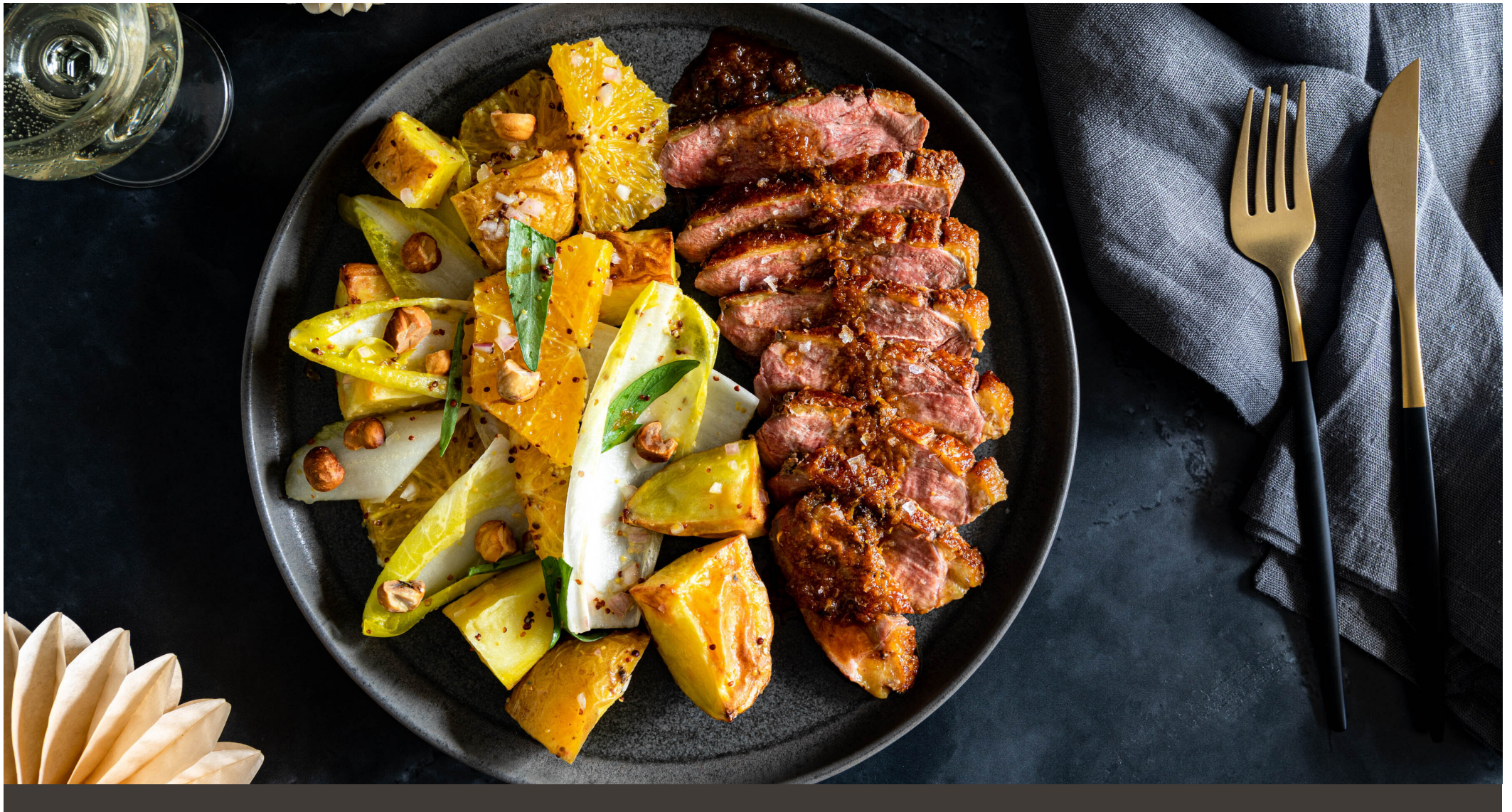




Special: Zarte Entenbrust à l'orange

an Kartoffel-Chicorée-Salat mit Nüssen



ca. 40min



3-4 Personen

Eine pink gegarte, zarte Entenbrust mit krosser Haut ist der Stolz eines jeden Heimkochs und serviert mit fruchtig-würziger Orangensauce ein gefeierter Klassiker der französischen Küche! Als standesgemäße Beilage kommt heute ein stil- und geschmackvoller Salat auf den Tisch: Mit gerösteten Kartoffeln, Chicorée, duftendem Estragon, leuchtender Orange und Haselnüssen wirst du deine Tischgäste fürstlich verwöhnen. Délicieux!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Entenbrustfilets
- 50g blanchierte Haselnusskerne

15

- Energie 1065kcal, Fett 60.9g,
Kohlenhydrate 73.1g, Eiweiß 46.4g



4. Zutaten vorbereiten

2. Fleisch braten

5. Sauce köcheln

3. Dressing anrühren

6. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln**, den **Chicorée**, den **Rucola**, den **Estragon** und die **Orangenscheiben** mit dem **Dressing** vermengen. Das **Fleisch** schräg in Tranchen schneiden, mit der **Sauce** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit ggf. **übriger Sauce** beträufeln. Den **Kartoffel-Chicorée-Salat** daneben anrichten. Mit den **Nüssen** garnieren und servieren.