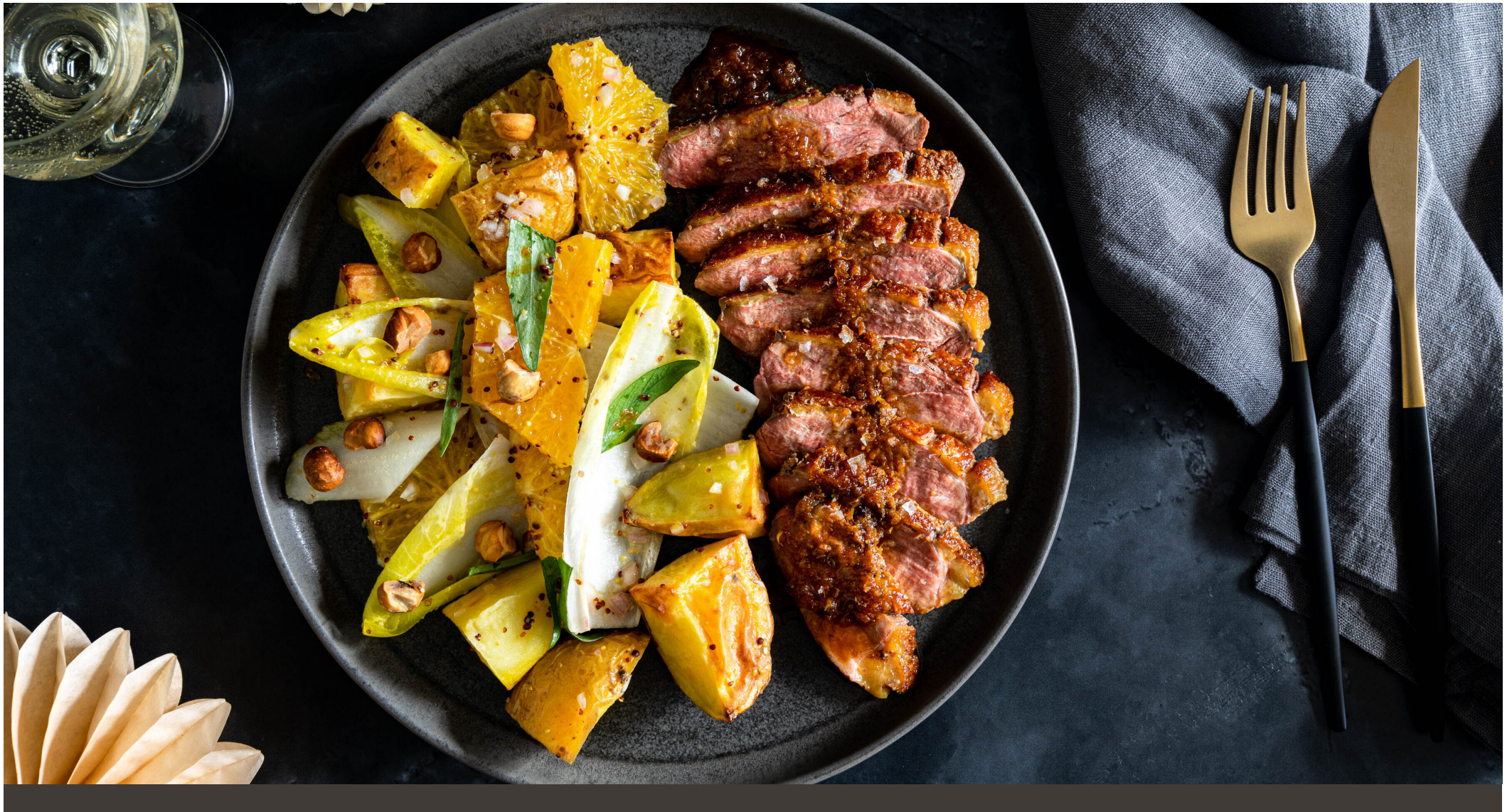




Zarte Entenbrust à l'orange

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 1071kcal, Fett 61.0g,
Kohlenhydrate 75.8g, Eiweiß 46.5g

