

Frühlingsalat mit Entenbruststreifen

Zutaten für 12 Portionen:

800 g Entenbrust
Salz, Pfeffer, Paprika
6 dl Sonnenblumenöl
3 dl Rotweinessig
300 g Frühlingszwiebeln
2 EL Senf
1 dl Crème fraîche
3 Kopfsalat
2 Eichblattsalat
2 Bund Radieschen

Zubereitung:

Entenbrust würzen.

Etwas Öl erhitzen und die Entenbrust bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten rosa braten und warm stellen.

Inzwischen das Frühlingszwiebelgrün in Ringe schneiden.

Frühlingszwiebeln fein hacken.

Mit dem Öl, Essig, Senf und Crème fraîche mischen und abschmecken.

Salat in mundgerechte Stücke zupfen und waschen.

Mit der Sauce anmachen.

Die Entenbrust tranchieren lauwarm zum Salat geben.

Die Radieschen vierteln und mit dem Frühlingszwiebelgrün über den Salat streuen.

