

Wildkräuter Salat mit Ruccola, Entenbrustfilet und Walters Himbeer Dressing

Zutaten für zwei Personen:

125 g Wildkräuter Salatmischung und Ruccola
160-180 g Entenbrustfilet
80-100 g Walters Himbeer Dressing (je nach Geschmack)
Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
Olivenöl zum Anbraten
frische Rosmarinzweige

Waschen Sie die Wildkräuter Salatmischung und den Ruccolasalat und lassen diese abtropfen. Vermengen Sie nun den Salat mit dem Himbeer Dressing in einer Schüssel. Schneiden Sie die Hautseite des Entenbrustfilets gitterförmig ein und bestreuen Sie beide Seiten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle. Geben Sie ein wenig Olivenöl und einen Rosmarinzweig in die heiße Pfanne und braten Sie die Entenbrust einige Minuten auf der Hautseite kross an. Zum Schluss wenden und die andere Seite leicht anbraten lassen. Nun nehmen Sie die Pfanne mit dem Entenbrustfilet von der Kochstelle und lassen dieses einige Minuten in der Pfanne ruhen. Servieren Sie den Salat auf einem Teller und schneiden die Entenbrustfilets in feine Scheiben.

Guten Appetit!