

Menü Landhaus Stolberg:

Gegrillte Entenbrust / gegrillter Tofu mit winterlicher Salatdekoration mit gerösteten Pinienkernen und Orangen Balsamico Dressing

Zutaten Dressing Salat:

8cl Wasser
8cl Balsamico Essig
8cl frisch gepresster Orangensaft
2cl Olivenöl
Honig nach Belieben
Salz & Pfeffer (gerne grob gestoßen)

Zutaten Enten Dressing:

8cl Balsamico Essig
8cl frisch gepresster Orangensaft
4cl Zucker
1 Orange filitiert
1TL Speisestärke & etwas Wasser zum auflösen
Salz & Pfeffer

Zutaten Salat:

Salatsorten nach Belieben
4EL Pinienkerne
Kirschtomaten
Gurken

Zubereitung:

Salate, Tomaten, Gurken waschen, ggf. schneiden & portionsweise anrichten.

Pinienkerne in der Pfanne bräunen und nach erkalten auf den Salat geben.

Für das Enten Dressing

Zucker, Essig, O-Saft aufkochen, mit etwas angerührter Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach erkalten Orangenfilets hinzugeben und auf die tranchierten Entenbrust geben

Entenbrust (oder Tofu) „Silberhaut“ entfernen und zurecht schneiden, Fettseite einschneiden und dann auf der Fettseite anbraten, medium Braten (evtl. Kerntemperaturfühler 62/65°C). Mit groben Salz und gestoßenem (Orangen-)Pfeffer würzen. Dann in Tranchen schneiden und auf dem Teller mit dem Salat extra anrichten.

Salat Dressing mischen und erst kurz vor Verzehr auftragen!