



# ENTENBRUST MIT TRAUBENSALAT



40 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Portionen

2 x 200 g	Entenbrustfilet(s) mit Haut
etwas	Salz und Pfeffer
150 g	dunkle Trauben
1 Kopf	Radicchio Salat
100 g	Walnusskerne

### Walnussdressing:

8 EL	Walnussöl
3 EL	Weißweinessig
3 TL	Dijonsenf
etwas	Salz, Pfeffer und Zucker
2 Packung(en)	Petrella Pico Pralinen (à 100 g)

## Petrella Produkte



Petrella Pico Pralinen



# ENTENBRUST MIT TRAUBENSALAT



40 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Die Entenbrustfilets waschen und trocknen, die Haut rautenförmig einschneiden. Filets auf der Hautseite in eine kalte Bratpfanne legen, Hitze einschalten und ca. 4 Minuten von beiden Seiten kross anbraten, salzen und pfeffern.
2. Filets in eine Auflaufform geben im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten garen lassen (Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer 62-65 Grad, medium ). Danach bei Zimmertemperatur 5 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Trauben waschen und halbieren. Den Radicchio waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke teilen. Walnuskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Öl rösten.
4. Für das Walnussdressing die Zutaten kräftig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Die fertige Entenbrust aufschneiden, mit dem Salat, den Petrella Pico Pralinen und den Traubenhälften auf Tellern verteilen. Anschließend mit Walnusstückchen bestreuen und mit dem Dressing servieren.