

Entenbruststreifen auf Nüsslisalat mit Orangensauce

Für 8 Personen

Zutaten

2	grosse Entenbrüste
2	Packung Nüsslisalat
120g	Räucherspeckwürfel
1,5 kg	Orangen
6 EL	Zucker
3 Stk.	Nelken
1,5 Stk.	Orangenschale
3 Prisen	Zimtpulver
3 Prisen	Paprikapulver
3 EL	Speisstärke
	Speiseöl

Zubereitung

Nüsslisalat putzen und die Speckwürfel kross anbraten. Die Orangen halbieren und auspressen. Orange raspeln.

Entenbrust waschen, mit Haushaltspapier abtrocknen und mit etwas Pflanzenöl nur auf der Fettseite anbraten (bis sie kross ist). Danach ca. 12 Minuten in den Backofen schieben bei 180° C.

Orangensaft mit Zucker, Gewürzen, Nelken und geraspelter Orangenschale aufkochen und mit etwas Speisstärke binden.

Entenbrust in Scheiben schneiden. Speckwürfel unter den Salat mischen und die Entenbruststreifen darauf anrichten. Mit der Sauce überträufeln und sofort servieren.