

Entenbrustcarpaccio mit Rucola, Parmesan und Balsamicocreme

(Für 4 Personen)

Zutaten:

| | | | | |
|-------|----------------------|------|----------------|---------|
| 720 g | Entenbrust | 40 g | Parmesan | Salz |
| 40 g | Rucola | | Balsamicocreme | Pfeffer |
| | Baguette nach Bedarf | | | |

Die Entenbrust kalt abspülen und trocken tupfen. Auf der Hautseite nun rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrust auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 6 – 8 Minuten kross anbraten, danach wenden und weitere 4 – 5 Minuten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Entenbrust lauwarm auskühlen lassen.

Während dieser Zeit den Rucola waschen und den Parmesan hobeln.

Nun 4 Teller aufstellen, die Entenbrust in hauchdünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf alle Teller verteilen. Erst den Rucola und darauf den Parmesan auf dem Carpaccio verteilen und mit Balsamicocreme verfeinern. Dazu können Sie Baguette servieren.

Guten Appetit