

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust

Bei diesem weihnachtlichen Salat wird das kulinarische Herz erwärmt. Mit wenigen Handgriffen zubereitet und mit raffinierter Apfel-Vinaigrette angerichtet, ist dieser Salat alles andere als langweilig.

Zutaten

Vinaigrette

1 TL Honig
1 dl Apfelsaft
½ Zimtstange
2 Gewürznelken
1 kleiner Apfel
1 EL Balsamicoessig
2 EL Öl
Salz, Pfeffer, Senf

200g Nüsslisalat
100g Entenbrust,
geräuchert

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

1 Honig, Apfelsaft, Zimtstange und Gewürznelken in einer Pfanne 5 Minuten schwach kochen lassen. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und begeben. Apfelsaftmischung beiseitestellen und abkühlen lassen. Gewürze entfernen. Apfelsaftmischung mit Balsamicoessig und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

2 Nüsslisalat putzen, waschen und trocken schleudern. Geräucherte Entenbrust in hauchdünne Scheiben schneiden.

3 Salat auf 4 Teller verteilen. Die Entenbrust darauf anrichten. Vinaigrette darübergiessen und servieren.

Tipp

Statt der geräucherten Entenbrust können auch Mostbröckli, geräuchertes Forellenfilet oder Räuchertofu serviert werden. Besonders aromatisch wird die Vinaigrette mit Walnussöl.

