

Rotkrautsalat mit Entenbrust und Honigschalotten

Die Fettschicht des Fleisches kreuzweise einschneiden, damit sich das Fleisch nicht zusammenzieht, mit Honig bepinseln und leicht salzen und pfeffern. Das Fleisch auf der Innenseite kurz, dann auf der Fettseite scharf rose braten, auf einer Platte im Backofen warm stellen.

Frisches fein geschnittenes Rotkraut mit Balsamico, Rotwein, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4 klein geschnittene Schalotten in heißer Butter glasieren, mit Sherry, Balsamico, und Weißwein fast dickflüssig einkochen, leicht salzen und pfeffern und 1 El Honig einrühren.

Feldsalatblätter zum Halbmond auf einem Teller auslegen, mit Walnussöl und Zitronensaft marinieren. Den abgetropften Rotkohl davor platzieren und kleine Apfelwürfel oben auflegen. Die aufgeschnittene Entenbrust dazu legen und mit den Honigschalotten nappieren.