

**Kochen****Sabrina Dürr****Montag, 09.12.2019****Gebratene Entenbrust  
auf Linsensalat****Für 2 Personen****Zutaten**

1 Entenbrust

**Für den Linsensalat:**1 Dose/Glas Linsen (Abtropfgewicht ca. 240 g) oder

100g Linsen (Rohgewicht), weichgekocht

1 Paprika

1/2 Gurke oder 2 Stangen Staudensellerie

1 Pkg Mozzarella

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Bund glatte Petersilie

**Für das Dressing:**

5 EL Olivenöl (nativ extra)

2,5 EL Balsamico-Essig

2 TL Senf

1 EL Zitronensaft

1 TL Honig (ca. 1 TL)

1/3 TL Salz

2 TL Gemüsebrühe nach Geschmack

**Zubereitung**

1. Die Hautseite der Entenbrust kreuzweise einritzen (das geht am besten mit einem Teppichmesser), dann rundum kräftig mit Pfeffer und Salz einreiben. Den Backofen vorheizen auf 180 Grad und eine feuerfeste Form mit erwärmen.
2. Das Fleisch in eine heiße Pfanne setzen mit der Hautseite nach unten etwa 6 Minuten braten, dann wenden und weitere 6 Minuten garen. Das Fleisch in die Form im Backofen legen, etwa 15 Minuten nachgaren lassen.
3. In der Zwischenzeit Linsen in einem Küchensieb abspülen und abtropfen lassen. Wenn Sie trockene Linsen verwenden, Linsen abspülen und nach Packungsanleitung bissfest garen. Paprika, Gurke (oder Staudensellerie) und Mozzarella in Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln und Suppengemüse kurz in Olivenöl anbraten. Mit den Linsen vermengen.
4. Nehmen Sie für das Dressing ein sauberes Marmeladenglas und geben Sie alle Zutaten hinein. Schrauben Sie den Deckel fest zu und schütteln Sie kräftig, bis das Dressing homogen ist. Dressing nach Bedarf in die Schüssel geben und gut durchmischen.



5. Fleisch aus dem Ofen nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem Linsensalat servieren.

**Tipp:** Sollte Dressing übrigbleiben, kann es sehr gut 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

**Alternative:** Anstatt Paprika und Gurke können Sie auch 400g Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Pastinake, Lauch,...) verwenden.