Entenbrust mit Feldsalat und Steinpilzen

Zutaten (5-6 Personen)

1-2 Entenbrüste

ca. 250g Feldsalat

3 EL Himbeeressig

Butter

Salz

Pfeffer

ca. 150g Steinpilze (oder Pfifferlinge)

Zubereitung

Entenbrüste pfeffern und salzen und ca. 15 Min. in der Pfanne rosa braten. Danach herausnehmen und mind. 15 Min. in Alufolie ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Feldsalat waschen, trocken schütteln und auf die Teller verteilen.

Steinpilze trocken putzen, in Stücke oder Streifen schneiden und mit Butter in der gleichen Pfanne fertig braten.

Entenbrust in feine Streifen schneiden, auf den Feldsalat legen und mit dem Himbeeressig beträufeln. Zum Schluß Pilze hinzugeben und ggf. nachwürzen.