

Walter Hilsinger

## **Feldsalat mit angebratenen Speckwürfel und gerösteten Körnern**

**Zutaten für 7 Portionen:** 500 g Feldsalat, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Speckwürfel, Balsamico-Essig, Sonnenblumenöl, Körnermischung für Salat.

### **Zubereitung:**

Feldsalat putzen, waschen und schleudern. Zwiebel schälen und klein würfeln. Speckwürfel in Öl anbraten. Salatdressing mit Essig, Öl, Zwiebel, Salz und Pfeffer herstellen und den Feldsalat hinzugeben. Über den angerichteten Feldsalat können die angedünsteten Speckwürfel und/oder geröstete Körner verteilt werden.

## **Entenbrust mit Maroni**

**Zutaten für 7 Portionen:** 350 g Cranberrys (Glas), 700 g Maroni (Esskastanien, vorgekocht oder vakuumiert), 1/2 TL Rosmarin, 1/2 TL Thymian, 300 ml Rinderbrühe (Glas), 4 Entenbrustfilets mit Haut (*ca. 200 g / Person*), 4 EL Rapsöl, 200 ml Orangensaft, 7 Zweige Rosmarin (Deko), 500 g Tagliatelle (ital. Bandnudeln), 200 g Frischkäse (0,2 % Fett) Pfeffer, Salz aus der Mühle sowie Zimt

### **Zubereitung:**

Cranberrys abtropfen lassen, Saft auffangen. Maroni, Rosmarin und Thymian in der Brühe 20 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und wenig Zimt würzen. Nach 15 Minuten Cranberrys zugeben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Entenhaut kreuzweise einschneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf der Hautseite im Bräter auf dem Herd in heißem Öl 4 Minuten anbraten, wenden, weitere 2 Minuten braten und mit Orangensaft ablöschen. Rosmarin zugeben. Alles im Backofen 15 Minuten schmoren lassen - die Ente ist dann gar, aber noch rosa. *Evtl. etwas länger im Backofen lassen, wenn Ente durch sein soll.*

Nudeln im Salzwasser garen. Kochzeit entsprechend Angaben auf der Packung.

Bräter zurück auf den Herd stellen, Ente und Rosmarin herausnehmen. Bratensatz mit Frischkäse und 200 ml Cranberry-Saft unter Rühren schnell zu einer Soße einkochen.

Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Fleisch mit Maroni-Cranberry-Mix, Nudeln und Soße servieren. Rosmarinzweig nicht vergessen.

## **1. Bratapfel mit Vanilleeis und Beerengrütze**

Zutaten für 7 Portionen: 200 g Nuss-Variationen, 7 Äpfel (Boskopf), 2 Zitronen, 100 g Cranberrys, 4 EL Butter, 300 ml Rotwein, 2 EL Vanillepuddingpulver, 1500 g Beerenmischung, 500 ml Vanilleeis, 4 EL Zucker, 1 TL Zimt, Minze oder Zitronenmelisse (Deko)

### **Zubereitung:**

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Äpfel waschen, einen Deckel abschneiden, die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herausschneiden und mit dem Zitronensaft (eine Zitrone) beträufeln.

Backofen auf 180 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen (Umluft 160 Grad) Die Hälfte der Nüsse mit den Cranberrys, 4 EL Zucker, 1 TL Zimt und mit dem Zitronensaft (eine Zitrone) mischen und in die Äpfel füllen. Äpfel in gebutterte Portionsförmchen (bei uns: Auflaufform) setzen, je 1/2 TL Butter auf jeden Apfel geben, die Deckel dazugeben und im Ofen 20 Minuten braten.

100 ml Rotwein mit 2 EL Vanillepuddingpulver und 4 EL Zucker verrühren. Restlichen Rotwein aufkochen, Puddingmischung einrühren. Beeren zugeben und einmal aufkochen. Mit Zucker und Zimt abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Bratäpfel mit Beerengrütze anrichten, Eis mit den restlichen Nüssen bestreuen und mit Minze oder Melisse garnieren.