Kohlrabi-Apfel-Salat mit Entenbrust bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

3 Kohlrabi mit Grün (a 300 g), 1 Zitrone, 1 große roter säuerlicher Apfel (z.B. Braeburn), 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 200 gr Creme fraiche, 2 Esslöffel Honig, 2 Entenbrustfilets (a 300 g), 4 große gewaschene Salatblätter.

Die Vorbereitungen:

Kohlrabi putzen, schälen, in feine Stifte hobeln. Zarte Kohlrabiblättchen in schmale Streifen schneiden und unterheben. Zitrone halbieren, auspressen. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfel in kleine Spalten teilen, sofort mit Zitronensaft beträufeln und locker unter den Kohlrabi mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Creme fraiche mit Honig glatt rühren. Leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit dem Dressing mischen.
Entenbrustfilets kalt abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin ohne Fett - mit der Hautseite nach unten - goldgelb anbraten. Auf der Fleischseite bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten braten. Danach in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.
Kohlrabi-Apfel-Salat auf Tellern in den Salatblättern anrichten. Entenbrust quer in dünne Scheiben schneiden, dazu anrichten.