

## **Geräucherte Entenbrust mit Bratapfel für 4 Personen**

**250 ml Apfelsaft  
4 Äpfel  
3 ½ EL Butter  
1 EL Zucker  
1 Msp. Zimtpulver  
Saft von ½ Zitrone  
2 EL Tasmanischer Honig  
200 g geräucherte Entenbrust  
150 g Nüsslisalat  
60 g Haselnusskerne  
1 Schalotte  
2 EL Aceto balsamico  
Salz, Pfeffer  
4 EL Olivenöl**

**Den Apfelsaft auf 50 ml einkochen lassen. Die Äpfel waschen und vierteln. Die Kerngehäuse herausschneiden und die Apfelviertel in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke darin rundum anbraten. Mit Zucker, Zimt und Zitronensaft würzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann den eingekochten Apfelsaft und den Honig unter die Apfelspalten mischen.**

**Die Entenbrust in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden. Den Nüsslisalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen.**

**Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und mit Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Nach und nach das Olivenöl unterschlagen. Den Salat und die Nüsse mit der Vinaigrette vermischen und mit den Bratapfelspalten und den Entenbrustscheiben auf Tellern anrichten.**