

# Walnuss-Schnittchen mit Entenbrust

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (4 Personen)

- » 100g Butter/Margarine
- » 1/2 Bd. Rucola
- » 8 Blatt Eisbergsalat
- » 1/2 Zitrone(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Orange(n)
- » 1 Baguette(s)
- » 300g Entenbrust (geräuchert)
- » 1/2 Bd. Kresse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Die zimmerwarme Butter mit einem Schneebesen oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Rucola, Salatblätter putzen, waschen und trockenschleudern. Rucola mit einem Messer fein hacken und mit dem Schneebesen unter die Butter rühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken.

2. Die Orangen mit einem scharfen Messer dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen.

3. Das Baguette in Scheiben schneiden und toasten. Mit der Rucola-Butter bestreichen, dann zuerst mit den Salatblättern und anschließend mit der geräucherten Entenbrust belegen. Die Kresse abbrausen und trockenschütteln. Die Walnuss-Schnittchen mit den Orangenfilets und den Kräutern garniert servieren.

Tipp: Walnuss-Ciabatta verwenden.

Nährwerte: 520kcal/E24g/F29g/KH41g pro Portion

angelegt am: 03.02.2005

Rezept-Nr: 1481

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke