



Enten-Schenkel auf Wintersalat

4 WIESENHOF Enten-Schenkel
2 Schalotten
4 EL Olivenöl
2 TL Zucker
2 EL Balsamico
4 EL Orangensaft
150 g Feldsalat
4 Knollen Rote Bete, gegart
200 g Kürbiswürfel süß-sauer aus dem Glas
Salz
schwarzer Pfeffer
2 EL Walnussöl
2 EL gehackte Walnusskerne

Schritt 1

WIESENHOF Enten-Schenkel nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.

Schritt 2

Schalotten schälen und fein würfeln. In dem heißen Olivenöl glasig dünsten. Zucker darüber streuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Schritt 3

Feldsalat waschen und trocken tupfen. Rote Bete in feine Scheiben schneiden. Feldsalat, Rote Bete und Kürbiswürfel auf Tellern anrichten. Essig-Orangensud mit Salz und Pfeffer würzen, Walnussöl unterschlagen und über den Salat verteilen. Mit Walnusskernen bestreuen.

Schritt 4

WIESENHOF Enten-Schenkel mit dem Salat servieren.