

# Salat mit geräucherter Entenbrust



## Zutaten (4 Portionen)

2 Entenbrüste à 250 g  
75 g rote Linsen  
80 g Cocktailtomaten  
Salatblätter  
2 EL Pflanzenöl  
2 EL Hoisin-Sauce

1 EL Sojasauce  
4 EL kaltgepresstes Olivenöl  
2 EL Balsamessig („Balsamico“)  
2 TL Teeblätter  
7 g Pökelsalz  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Am Vortag die Entenbrüste waschen, abtrocknen und mit Pökelsalz einreiben. Anschließend abdecken und im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag Teeblätter in einen Wok geben und die Entenbrüste auf einem Gitter darüberlegen. Den geschlossenen Wok bis zur Rauchentwicklung erhitzen und bei reduzierter Temperatur ca. 15 Minuten lang räuchern. Anschließend die Entenbrüste herausnehmen und die Haut mit einem Rautenmuster einschneiden.
3. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten ca. 5 Minuten in heißem Pflanzenöl anbraten, dann wenden und auf der anderen Seite ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten. Anschließend herausnehmen, mit Hoisin-Sauce bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen.
4. Linsen in kochendes Salzwasser geben und ca. 3 bis 4 Minuten garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Sojasauce, Balsamessig und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Salatblätter und halbierte Tomaten auf Tellern anrichten und die Linsen dazugeben. Das Ganze mit der Vinaigrette beträufeln. Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden und auf das Salatbett legen.