

Carpaccio von der Entenbrust mit Petersilien-Walnuss-Pesto

Zutaten für 6 Personen

600 g Entenbrustfilet

1 Bund grobe Petersilie

200 g Walnusskerne

1 Knoblauchzehe

200 ml gutes Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Entenbrust von Sehnen und Häutchen befreien, dann leicht salzen und in einer Pfanne ohne Fettzugabe auf der Hautseite ca. 8 – 10 Minuten anbraten. Danach auf der Fleischseite bei kleiner Temperatur weitere 3 – 5 Minuten braten. Entenbrust herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Entenbrust nun für mindestens 5 Stunden abkühlen lassen.

Für das Pesto die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis sie leichte Farbe bekommen, danach abkühlen lassen. Die Petersilie waschen und trockenschleudern und kleinschneiden. Die Knoblauchzehe in sehr kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Entenbrust in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Mit der Pfeffermühle das Fleisch würzen und mit dem Pesto anrichten.