



Timo Hinkelmanns
KREATIVE KÜCHE

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 2 große Äpfel (Rubinette)
- ½ Stück Sellerieknolle
- ½ Zitrone
- 15g Meersalz
- 15g Walnussöl
- 4 Walnusskerne
- 1 rote Chili
- 1 geräucherte Entenbrust

Limoncellosauce:

- 2 EL Miracel Whip leicht
- 1 TL Limonenöl
- 1 abgeriebene Limone
- Kräuterblätter z.B. Melisse oder Estragon

GERÄUCHERTE ENTENBRUST AUF APFEL-SELLERIE- SPAGHETTI

 VORBEREITUNG  15 Minuten

 ZUBEREITUNG  15 Minuten

1. **Äpfel** und **Sellerie** schälen und mit dem Spaghetti-Schneider in feine Streifen schneiden. Sofort mit **Zitronensaft** vermischen. Mit **Salz**, **Walnussöl** und fein gehackten **Chilis** würzen und die gehackten **Walnusskerne** untermischen.
2. Die **Entenbrüste** von der Fettschicht befreien und in feine Scheiben schneiden. Salat in der Tellermitte anrichten und die **Entenbrust** darauflegen.
3. **Mayonnaise** mit dem **Limonenöl** und dem **Limonenabrieb** vermischen.
4. Zum Anrichten kleine Salatnester auf den Teller geben, **Entenbrust** darauflegen und Sauce aufspritzen. Mit **Kräuterblättchen** garnieren.



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

85,0 kcal 7,4g Fett
3,3g Eiweiß 1,5g Kohlenhydrate