

Feldsalat mit Entenbrust, marinierten Birnen und Cognac-Maronen

4 handvoll Feldsalat
1 feste Birne
100 ml weißer Balsamico
3 Nelken
1 Zimtstange
Ingwer
¼ Liter Weißwein
1 EL Zucker
2 EL Walnussöl

Birne in hauchdünne Scheiben schneiden.
Essig, Weißwein, Gewürze und Zucker
aufkochen, die Birnenscheiben kurz im Sud
ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel ausheben
und abtropfen lassen. Den Sud reduzieren, vom
Herd nehmen, durch ein Sieb geben und wenn
erkaltet mit Öl vermengen.
Den gewaschenen Salat mit Vinaigrette
vermengen und mit Birnenscheiben,
gewürfelten Maronen und hauchdünn
aufgeschnittener Entenbrust anrichten