

Gefüllte Wraps mit leicht warmen Entenbrustfilets

Gefüllte Wraps mit leicht warmen Entenbrustfilets

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [27.10.2021](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen:

2	stk	Wraps (Weizentortillas gross)
200	gr	Entenbrustfilets
200	gr	Philadelphia Frischkäse nature
10	gr	Erdnusskernen (gesalzen/geröstet)
40	gr	Salatblätter gemischt (fertig gerüstet)
1	stk	Orangenfilets als Dekoration
1/2	Bd	Frisches Basilikum (Blätter)
4	stk	Radicchio
1/5		Gemischte Sprossen
		Salz/Pfeffer aus der Mühle
8	stk	Datteltomaten
2	stk	Kumquats in Scheiben geschnitten/mit dem Zahnstocher aufspießen
		Zahnstocher
		Ausgarnieren nach eigenem Gutdünken/Orangenfilets

Zubereitung:

Entenbrustfilets rautenförmig einschneiden würzen und in der Bratpfanne, Hautseite unten knusperig anbraten, beidseitig ca 2 Minuten. In Alufolie wickeln, Ofen auf 80 ° einstellen, Kerntemperatur 62 ° warmhalten.

Philadelphia auf die Wraps streichen und mit den gehackten Erdnüssen verteilen.

Radicchio/Tomaten in Scheiben schneiden, Basilikumblätter, Sprossen verteilen.

Zu Rouladen rollen und in gefällige Mundgerechte (8-12) Stücke schneiden.

Die leicht warmen Entenbrust in Tranchen schneiden, und gefällig anrichten.

Die aufgespießten Kumquats in die geschnittenen Rouladen Stücke stecken.

Nach eigenem Gutdünken ausgarnieren mit Orangenfilets/frischen Feigen usw.