

Sous Vide gegarte Entenbrust mit gegrillten Fingermöhren und Kartoffelgratin



Zutaten:

4 Entenbrüste	800 ml Sahne
4 große Kartoffeln	Trüffelsauce
1 Bd. Fingermöhren	Parmesan, gehobelt
1 Bd. Zitronenthymian	Honig
1 Bd. Kerbel	Muskat, Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren	

Die Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden und mit Zitronenthymian, Honig und gestoßenem Wacholder vakuumieren, oder im Zipbeutel bei 60 Grad 2 Stunden garen.

Honig und Weißwein im Verhältnis halb/halb mischen. Die Möhren putzen, grillen und dabei mit Weißwein-Honig-Marinade bestreichen und Kerbel über die Karotten streuen.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln, salzen und 5 min ziehen lassen. Sahne, Muskat, Salz, Pfeffer und Trüffelsauce miteinander vermengen und über die Kartoffeln geben. Bei 170° C circa 25-30 min backen.

Die Entenbrüste auf der Haut circa 10 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig anbraten und gegen die Faser in gleichmäßige Tranchen schneiden. Mit den Möhren und Gratin anrichten.

Guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Dietrich Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer