Entenbrust mit Selleriepüree, Erdnuss und Mandarine

Rezept von V-ZUG AG

Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Selleriepüree

500 g Sellerie

200 g Kartoffeln, mehlig kochend

200 ml Milch

50 g Butter

1 TL Salz

Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Beutel geben und auf Stufe 2 vakuumieren. Beutel in den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Beutelinhalt nach dem Dämpfen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Entenbrust

4 Entenbrüste

1 Bund Thymian

Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden, mit dem Thymian in einen Beutel füllen und auf Stufe 2 vakuumieren. Beutel in den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Gargut einschieben

Zubereiten

Fleisch nach der Garzeit aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und Thymian entfernen. Haut leicht salzen und das Fleisch auf der Hautseite in eine kalte Pfanne legen. Auf grosser Stufe knusprig braten und anschliessend auf der anderen Seite auf mittlerer Stufe braten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und in den noch warmen Garraum stellen. Warmhalten.

Heissluft 60 °C während 20 Min.

50 g Erdnüsse, gesalzen, geröstet

1 EL Rohzucker

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

½ Stängel Vanilleschote, aufgeschnitten

1 Lorbeerblatt

200 ml Hühnerfond

200 ml Mandarinensaft, frisch gepresst

1 EL Maizena

1 Dose Mandarinen, filetiert

Erdnüsse in einer Bratpfanne rösten und herausnehmen. Zucker in derselben Bratpfanne karamellisieren. Knoblauch, Vanillestängel und Lorbeerblatt zugeben, mit dem Hühnerfond ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Mandarinensaft mit dem Maizena verrühren und zugeben. Sauce etwas einkochen lassen. Sauce passieren und nochmals erwärmen. Mandarinestücke zugeben.

Selleriepüree mit den Entenbrüsten anrichten. Sauce und Erdnüsse darübergeben.

Tipps

Selleriepüree lässt sich auch gut in grösseren Mengen vorbereiten.

Zubehör

Vakuumierbeutel

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021