



# Entenbrust

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

## Entenbrust

---

1 kg Kartoffeln, La Ratte  
4 Knoblauchzehen  
¼ Bund Petersilie  
2 EL Olivenöl  
Salz

### **Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen**

Kartoffeln waschen und der Länge nach halbieren. Knoblauchzehen andrücken. Petersilie hacken. Alle Zutaten mischen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf ein Kuchenblech geben. Blech auf Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

### **Gargut einschieben**

**Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 15 Min.**

4 Entenbrüste  
Salz  
Pfeffer

Haut von der Entenbrust kreuzartig einschneiden. Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen Gitterrost legen. Gitterrost auf Auflage 2 zu den Kartoffeln in den Garraum geben.

### **Blech einschieben**

**Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 15 Min.**

Ofentür öffnen und Entenbrust für 10 Minuten ruhen lassen.

## Morcheln

---

30 g Morcheln, getrocknet  
1 EL Butter  
Salz  
Pfeffer





Morcheln in warmem Wasser einweichen, bis sie weich sind, anschliessend halbieren und gut auswaschen.

Morcheln mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten, würzen und zusammen mit der Entenbrust servieren.

## Tipps

---

Zur Temperaturüberwachung den Gargutsensor in eine Entenbrust stecken. Die Entenbrust muss nach der Ruhezeit eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erreichen.

## Zubehör

---

Gitterrost

Kuchenblech

