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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019