

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Entenbrust in Orangenöl gegart mit Topinambur-Äpfeln und Dukka

Die ägyptische Gewürzmischung Dukka wird über viele Speisen gestreut und dient hier als tolles Aroma in einer würzigen, nussigen Marinade.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Die Topinambur schälen und mit dem Küchenhobel in ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen und in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Orangenschale ohne das Weiße abschneiden, die Schalenstücke in feine Streifen schneiden.
2. Den Saft auspressen. Den Orangensaft mit dem Dukka- Gewürz einmal aufkochen und zur Seite stellen. Orangenöl und die Orangenschale zugeben und den Fond kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie zupfen.
3. Die Entenbrüste auf der Hautseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Die Topinamburscheiben, die Apfelwürfel, Petersilien- und Lorbeerblätter in einen Bratschlauch geben und die Entenbrüste darauflegen. Die Orangen-Dukka-Marinade einfüllen und den Schlauch so dicht und flach wie möglich verschließen.
4. Den Bratschlauch auf einem Blech auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren hoch“ bei 100 °C garen. Kleine Brüste benötigen 30 Minuten, größere Brüste 35 Minuten Garzeit.
5. Die Beutel vorsichtig aufschneiden und die Entenbrüste mit Küchenkrepp abtupfen. In einer trockenen Pfanne die Entenbrüste auf der Hautseite bräunen, dann umdrehen und die Fleischseite anbraten.
6. Entenbrüste herausnehmen und die Topinamburäpfel kurz im entstandenen Bratfond schwenken.

Anrichten

Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Entenbrust in schräge Scheiben tranchieren und arrangieren, mit Orangenöl beträufeln.

Geheimtipp des Küchenchefs

Wählen Sie für dieses Rezept kleinere Entenbrüste. Große Exemplare sind nicht so zart.

perfekt in form und funktion



Zutaten:

4 Entenbrüste, weiblich à 160–180 g
6 Topinambur, mittelgroß
2 Äpfel
1 TL Dukka
1 Orange (für Saft und Zesten)
50 ml Orangenöl
Salz, Pfeffer
1 kleiner Bund Blattpetersilie
2 Lorbeerblätter

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 30-35 Minuten
Temperatur: 100 °C
Programm: Feuchtgaren hoch
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89