



SURF'N'TURF MIT ENTE UND SHRIMPS AUF KAROTTEN-KARTOFFEL-SCHAUM

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Entenbrüstchen auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Danach salzen und auf der Hautseite in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe scharf anbraten, danach wenden und fertig braten.

Die Entenbrüstchen im vorgeheizten Backofen bis zur gewünschten Innentemperatur garen.

In die gleichen Pfanne Butter und Zucker geben, bis es karamellisiert. Mit Grand Marnier ablöschen, den Orangensaft dazugeben und sirupartig einreduzieren. Danach die Geflügelbrühe und den Safran dazugeben und nochmals reduzieren.

Mit den kalten Butterwürfeln die Sauce abbinden.

Die Shrimps würzen, zu Butterfly schneiden und in etwas heißem Öl ausbraten. Mit Grand Marnier ablöschen und flambeieren.

Karotten und Kartoffeln schälen. In Würfel schneiden und in Salzwasser weichgaren. Abgiessen und das Kochwasser auffangen.

Alle Zutaten fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Masse in einen Rahmbläser von einem halben Liter füllen. Mit zwei Patronen laden und warmhalten.

EINKAUFSLISTE

4 ENTENBRÜSTCHEN
4 LUCKY SHRIMPS
200 G ORANGESAFT
50 G GEFLÜGELBRÜHE
60 G GRAND MARNIER
20 G BUTTER
30 G BUTTER, KALT, IN WÜRFELN
10 G ZUCKER
0,2 G SAFRAN
MEERSALZ

125 G KARTOFFELN, MEHLIG KOCHEND

125 G KAROTTEN
100 G VOLLRAHM
150 G KARTOFFELWASSER
MEERSALZ

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
MUSKATNUSS GERIEBEN

POWERED BY:

nahrin

CAFFÈ
CHICCO D'ORO

Wired Cooking

REDEFINE
MEAT