



## **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 flambieren.

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 ORANGENSAFT**  
**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**