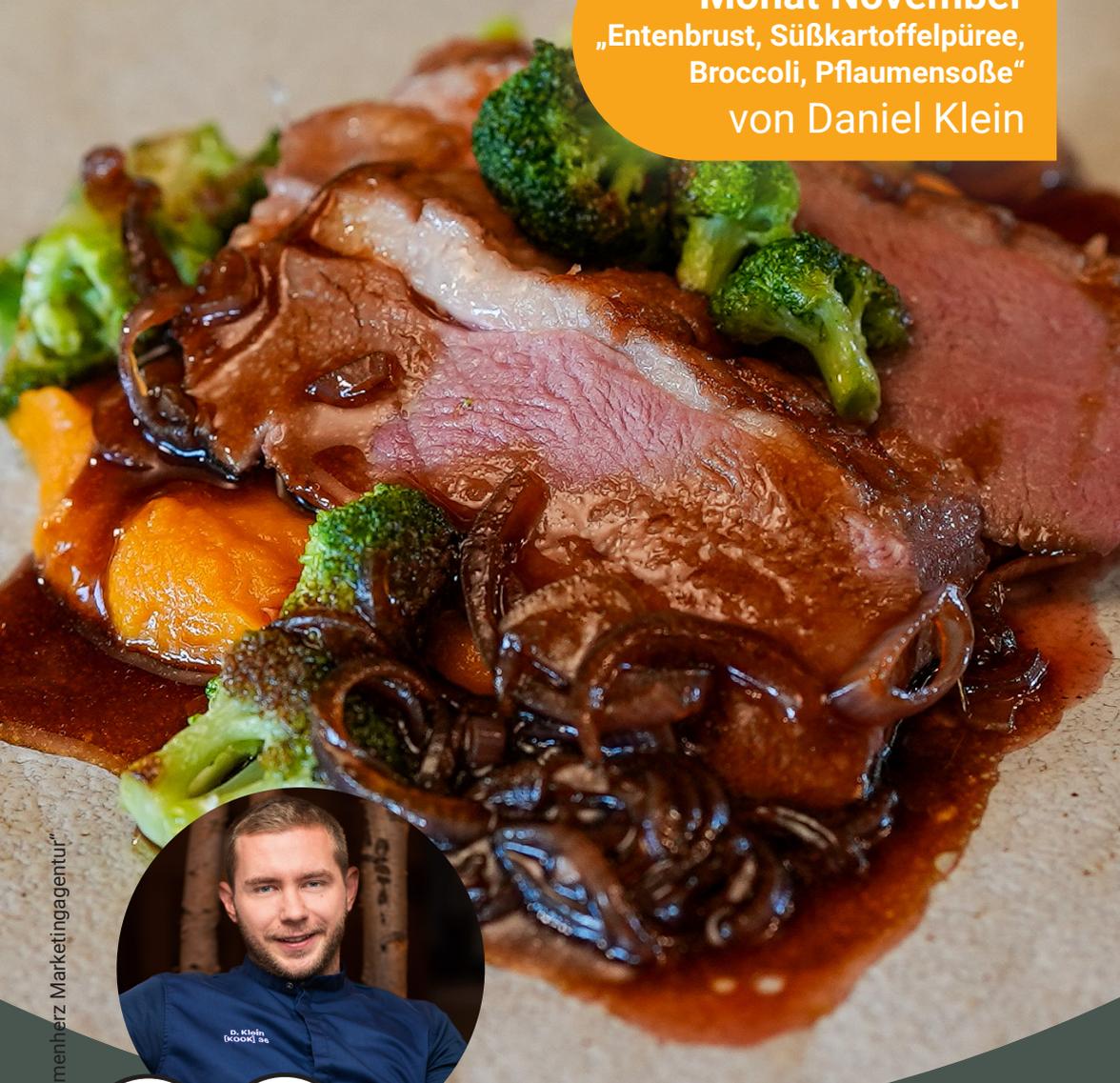


Rezeptkarte 12
Monat November
„Entenbrust, Süßkartoffelpüree,
Broccoli, Pflaumensoße“
von Daniel Klein



Bildquelle: „Firmenherz Marketingagentur“



Guten Appetit,
uer Daniel Klein

Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter: globus.de/danielklein





2 Personen



ca. 120 Minuten



mittel

Zutatenliste

2 Stück Entenbrust
Thymian
Pflanzenöl
Sea Salt
5 Süßkartoffeln
Butter
1 Kopf Broccoli
200 ml Pflaumensoße
50 ml Sojasoße
2 Stück Scharlotten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Entenbrust:**

Die Entenbrust an der Hautseite fein einschneiden. Nun die Entenbrust mit Thymian, etwas Sea Salt und Pflanzenöl in einem Vakuumierbeutel geben und ca. 1,5 Std. bei 53°C in einem Topf mit Wasser garen. Die gegarte Entenbrust aus dem Beutel nehmen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite braun grillen, anschließend noch kurz auf der anderen Seite.
- 2 Süßkartoffelpüree:**

Die Süßkartoffeln mit der Schale auf ein Backblech geben und bei 160°C ca. 1,5 Std. im Backofen backen. Nun lässt sich die Schale leichter von der Kartoffel lösen. Die gegarten und von der Schale gelösten Süßkartoffeln nun zusammen mit etwas Butter und Salz in einen Topf geben und mit einem Mixer fein pürieren. Tipp: Je mehr Butter, umso feiner wird das Püree.
- 3 Broccoli:**

Den Broccoli in kleine Röschen schneiden und diese roh in einer Pfanne anbraten, bis diese ein schönes Röstaroma haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Pflaumensoße:**

Scharlotten schälen, fein schneiden und in einem Topf zusammen mit etwas Butter anschwitzen. Mit Sojasoße ablöschen. Bei niedriger Hitze die Pflaumensoße dazugeben.

Alle vier Komponenten auf einem Teller schön anrichten und servieren.

Guten Appetit!



GLOBUS