



Entenbrust mit Labane vom Schaf und Grub vom
Peppersweet



Zutaten

ENTENBRUST

1 Stück Entenbrust

eine Hand voll Baby Karotten

Schalotten

Butter

Knoblauch

Thymian

Salz

Pfeffer



LABANE VOM SCHAF

160g Schafjoghurt (DIE KÄSEMACHER)

Paprika 1 TL

Kreuzümmel gemahlen

Saft aus 1 Zitrone

Koriander gemahlen

DUKKAH (GLEICH MEHR AUF VORRAT)

3 Tassen Mandeln

1 Tasse Haselnüsse

1 Tasse Sesam

8 EL Sumach

4 EL Salz

2 EL Kreuzkümmel

1 1/3 Tasse Koriander Samen

140g Peppersweet gefüllt mit feinstem Hummus (DIE KÄSEMACHER)

Zubereitung

ENTENBRUST

Entenbrust leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymian, Butter und 1 Knoblauchzehe vakuumieren, im „Sous Vide Garer“ bei 64°C für 1 ½ Stunden ziehen lassen – dann entnehmen.

Mit scharfem Messer die Haut der Ente einschneiden, mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne einlegen und langsam bei geringer Hitze braten lassen (ca. 10 Min.).

Danach unter voller Hitze die Haut kurz knusprig braten - die Entenbrust rasten lassen (ca. 5 – 10 Min.)



Karotten putzen, halbieren, kurz in Salzwasser bissfest kochen und anschließend in der Pfanne mit Butter glacieren. Schalotten auf einer Seite in einer Pfanne ohne Öl rösten lassen bis schön goldbraun sind.

LABANE VOM SCHAF

Schafjoghurt, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Koriander zusammen mischen und mit Salz und Pfeffer je nach Belieben abschmecken. In ein Geschirrtuch füllen und über Nacht aufhängen und abtropfen lassen

DUKKAH

Alle Nüsse zusammen rösten, alle Gewürze extra rösten und anschließend im Mörser fein stoßen.

Die Entenbrust in Filets schneiden und auf dem Gemüsebett und der Labane vom Schaf platzieren, mit Dukkah – Mischung verfeinern und Gruß vom „Peppersweet mit feinstem Hummus“ platzieren.

Wir wünschen guten Appetit! :-)