

**Sous-vide Entenbrust mit Kartoffelpüree,  
glasierten Karotten, eingelegten Weintrauben,  
serviert mit Jus-Sauce**

Rezeptur für 4 Personen

**Zutaten**

| Menge | Einheit | Produkt               |
|-------|---------|-----------------------|
| 750   | g       | mehlige Kartoffeln    |
| 150   | g       | Butter                |
| 180   | ml      | Milch                 |
| 1     | St.     | Chillies              |
| 1     | Tasse   | Weintrauben           |
| 2     | Zehen   | Knoblauch             |
| 240   | ml      | Weißer Essig          |
| 240   | ml      | Wasser                |
| 70    | g       | Zucker                |
| 2     | St.     | Entenbrust            |
| 3     | EL      | Zucker                |
| 60    | ml      | Rotwein               |
| 1     | EL      | Preiselbeeren         |
| 12    | St.     | Kleine Bunte Karotten |
| 1     | Bund    | Thymian               |
| 1     | TL      | Honig                 |



**Vorbereitung am Vortag**

**Eingelegte Jalapeños und Weintrauben:**

- Essiglösung zubereiten: Essig, Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen.
- Einlegen: Chillies, Weintrauben, Pfefferkörner und Knoblauch in ein steriles Glas geben, heiße Essiglösung darüber gießen.
- Lagerung: Abkühlen lassen, verschließen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

**Vorbereitung am Tag der Zubereitung**

- Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, ausdämpfen lassen und pressen.
- Entenbrüste trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Thymian aromatisieren.

**Zubereitung**

**Sous-vide Entenbrust:**

- Entenbrüste vakuumieren und mit Butter und Thymian im Wasserbad bei 58 °C für 45 Minuten sous vide garen.
- Aus dem Beutel nehmen, die Entenbrüste trocken tupfen.
- Mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne geben.

**Kartoffelpüree:**

- Milch und Butter erwärmen. Passierte Kartoffeln mit der Milch-Butter-Mischung, Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Warmhalten und auch durchstreichen.

**Glasierte Karotten:**

- Karotten schälen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, mit Salz würzen.
- Honig oder Ahornsirup hinzufügen, karamellisieren lassen.

**Preiselbeersauce:**

- Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen, Preiselbeeren dazugeben.

### Finalisierung

- Kartoffelpüree dekorativ auf die Teller geben.
- Entenbrust flämmen, dann in Scheiben schneiden und darauf platzieren.
- Preiselbeersauce auf Teller pinseln.
- Glasierte Karotten und eingelegte Weintrauben anrichten.

### Allergene

- |  |                                     |  |                                |   |                                   |   |
|--|-------------------------------------|--|--------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja               | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte    | <input type="checkbox"/> Sellerie   | <input type="checkbox"/> Senf          | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere               |