



BERSTECHER

Vakuulgaren / Sous Vide Knusprige Wildentenbrust mit Blutorangensauce

Zutaten (für 4 Personen)

8 Wildentenbrüste
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl
2 EL Zucker
400 ml Entenfond
2 Blutorangen
4 EL Ketjap Manis
(Süße Sojasauce)



Zubereitung

Die Entenbrüste waschen und trockentupfen. Leicht salzen, pfeffern und in einem Beutel vakuumieren. Bei 65° C für 40 Minuten im Thermalisierer garen. Die Entenbrüste aus dem Beutel nehmen und auf der Hautseite in heißem Öl knusprig braten. Die Blutorangen auspressen. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Mit Entenfond ablöschen. Orangensaft und Ketjap Manis unterrühren und stark einkochen lassen. Gegebenenfalls mit Speisestärke etwas binden. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten und die Sauce angießen.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de