

ROSA GEBRATENE BRUST
VON DER

Schneebergland- Ente

WILDKRÄUTER
LAVENDEL
BUNTE KAROTTEN
ERDÄPFELKRAPFEN



FÜR 4 PERSONEN

ENTENBRUST

4 Stk. Schneebergland Entenbrust (160 – 180g)
Salz, Pfeffer & Lavendel
Öl zum braten



BUNTE MINI-KAROTTEN

je **1 Stück** gelbe Rübe,
Karotte & lila Karotte

KAROTTEN-CREME

3 Stk. Karotten
40 g Butter
20 g Nussbutter

ERDÄPFEL-KRAPFEN

0,5 kg gekochte Erdäpfel
20 g Hefe
3 ganze Eier
0,2 DL Obers

ZUBEREITUNG:

Entenbrust würzen, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite kurz anrösten. Backrohr auf 160 °C vorheizen und die Entenbrust 4 Minuten lang im Backofen garen. Danach 10 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die Brust halbieren und anrichten.

Die Karotten schälen – in kochendem, gut gesalzenem Wasser blanchieren & in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten in Nussbutter schwenken.

Geschälte Karotten mit 40 g Butter evakuieren. Das Paket bei 90 °C 2 Stunden lang im Wasserbad garen lassen. Nach dem Garvorgang die Karotten mit Nussbutter im Mixer verrühren und mit einer Prise Salz verfeinern.

Gekochte Erdäpfeln schälen, mit der Kartoffelpresse zerdrücken, Hefe, Eier und Obers zumischen und vermengen. Die Teigmasse zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

Mit einem Eisportionierer die Masse ausstechen. Öl in einer Pfanne auf ca. 180 °C erhitzen und herausbacken.

Guten Appetit!

Österreich
hat
Geschmack



GRIESHOF

Stussinger