



Geschmack & Technologie

Entenbrust Sous Vide

Rezepturnummer:

ER2007449

Ausgangsmaterial:

1000 g Entenbrust

Gewürze & Hilfsmittel:

120 g LAFINESS a l'Orange 552950

Ablauf der Verarbeitung:

Die Fettseite der Entenbrust Rautenförmig einschneiden, Mit der Marinade marinieren.

Die Fettseite in der Pfanne kurz scharf anbraten. In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250 x 450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +60 °C für 1,5 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarte Entenbrust aus dem Beutel nehmen und rundum knusprig grillen.

Servieren mit Knödel, Rotkohl und der Portweinsauce (Art.Nr. 3779200)

Zutaten:

Ente 89,3 %, Rapsöl, Speisesalz, Orangengranulat (Orangensaftkonzentrat, Maisstärke), Karotten, Rapsöl (ganz gehärtet), Hefeextrakt, Gewürze, Säureregulator: E 262 Natriumacetate, natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.155KJ
Brennwert Kcal	279Kcal
Fett	23,2g
Gesättigte Fettsäuren	6,1g
Kohlenhydrate	1,0g
Zucker	0,7g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	16,3g
Natrium	0,5g
Salz	1,1g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.