ENTENBRUST MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Menù-Zutaten

150 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

nach Belieben Profumoro - P81X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

nach Belieben Rosa Pfeffer

2 Entenbrüste zu je 500 g

nach Belieben Orangenscheiben

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 4 Personen)

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und das Zitrusfrüchtepesto gut einmassieren. Mit rosa Pfeffer und „Profumoro“ würzen und vakuumverpacken.

Tipps:
Mindestens eine Nacht lang marinieren lassen. Die Entenbrust nach dem Garen aufschneiden und mit einer Sauce nach Wunsch servieren

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 58 °C

Gardauer: 2 Stunden

Vor dem Verzehr 5 Minuten bei 190 C im Ofen aufwärmen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)