TAGLIATA VON DER ENTE MIT SESAM UND BIRNEN-INGWER-DIP



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

15 g Glassa all’aceto balsamico (Balsamico-Essig-Glasur) - D20
180 g Salsa di Pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip) - TV7
20 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
60 g Semi di sesamo - R00

Zutaten

900 g Entenbrust
60 g Sesam
Eine Prise salz
Eine Prise pfeffer
6 g frische Mentuccia-Minze

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Entenbrust auf der Hautseite mit einem Messer einschneiden. Von beiden Seiten in den Sesamkörnern wälzen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz anbraten (zuerst auf der Hautseite). 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis der Sesam geröstet ist. Die Entenbrust aufschneiden, salzen, pfeffern und in einen mit Backpapier ausgekleideten Bräter geben und mit dem Birnen-Ingwer-Dip bestreichen. Im auf 180° vorgeheizten Ofen 7 bis 8 Minuten lang garen (in der Mitte muss die Entenbrust rosa sein). Auf Tellern anrichten und mit einigen Tropfen Balsamico-Essig- Glasur, dem Bratensaft und einigen Blättern frischer Mentuccia-Minze garnieren.

© 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)