



Rezept zum Live Cooking 05.12.2020 bei der Tanzschule Dance Emotion

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvadosäpfeln und Rösti

4 Entenbrüste (á ca. 180g)

800g Kartoffeln

4 Äpfel

Calvados

Majoran

ca. 100ml Apfelsaft

1 Zwiebel

1 Glas Entenfond (oder Geflügel/Gans)

Butter, Öl

Salz, Pfeffer



Rezept zum Live Cooking 05.12.2020 bei der Tanzschule Dance Emotion

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvadosäpfeln und Rösti

In der Entenbrust-Pfanne die Zwiebeln anbraten und leicht Farbe nehmen lassen.

Mit dem Entenfond ablöschen und einreduzieren lassen.

Mit zwei Stück Butter leicht binden.

Die Äpfel mittig auf dem Teller anrichten,
Rösti daneben verteilen und die Entenbrust oben aufsetzen.

Genießen.



Rezept zum Live Cooking 05.12.2020 bei der Tanzschule Dance Emotion

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvadosäpfeln und Rösti

Die Kartoffeln grob raspeln und mit Salz und Majoran würzen. Pfanne mit Öl erhitzen. Kleine Plätzchen formen und goldgelb braten.

Die Äpfel mit dem Apfelsaft und den Calvados einmal aufkochen auf ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe gar ziehen lassen.



Rezept zum Live Cooking 05.12.2020 bei der Tanzschule Dance Emotion

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvadosäpfeln und Rösti

Entenbrüste auf der Hauptseite rautenförmig einschneiden
Äpfel entkernen und in Ecken schneiden
Kartoffeln schälen und grob raspeln

Die Entenbrüste in die kalte Pfanne legen und langsam die Hitze erhöhen. Anbraten, umdrehen und anschließend bei ca. 120 Grad in der Röhre für ca. 20-25 ziehen lassen. (Kerntemperatur ca. 60 Grad)