



Barbarieente

ZUBEREITUNGSANLEITUNG

Liebe Gäste,

dies ist unsere geling-sichere Zubereitungsanleitung zu Ihrem Essen. Alles ist so vorbereitet, dass Sie die einzelnen Bestandteile des Gerichts in kurzer Zeit erwärmen und servieren können. Folgen Sie einfach den untenstehenden Schritten und Sie erhalten ein wohlschmeckendes Gourmetessen im Handumdrehen.

Sie brauchen:

- Bräter (alt.: feuerfeste Form, Backblech)
- 1 großer Topf
- 2 Pfannen
- Wasser
- Ggf. Alufolie
- *Im Menü:* 1-2 Töpfe für die Suppe

In der Essensbox enthalten:

- Brust & Keule von der Ente
- Kartoffelknödel
- Rosenkohl
- Entenjus
- Beurre Noisette (Butterbrösel)
- Butter + Kräuter

Im Menü:

- Pastinake-Sellerie-Cremesuppe
- Erbsenschaum und Chorizo-Crumble
- Crème-Panna Cotta mit Apfel-Chutney

Zubereitungszeit: 30-40 Min.

ZUBEREITUNG

Barbarieente

- 1 Ofen auf 150°C Umluft oder 130°C Unter-/Oberhitze vorheizen
 - Entenkeule aus der Verpackung nehmen und in den Bräter oder auf das Blech legen
 - Boden 1-2 cm mit Wasser bedecken
 - *Bei Unter-/Oberhitze:* Keulen abdecken (mit Bräterdeckel oder Alufolie)
 - 15 Min. garen
- 2 Ofen auf 180-200°C Umluft oder Unter-/Oberhitze stellen
 - Entenbrust und Kartoffelknödel zur Keule in den Ofen tun
 - Alles ohne Abdeckung für 5 Min. backen (Keulen sollten goldbraun und knusprig werden)
- 3 In eine Pfanne Butter mit Kräutern auf mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Entenbrust anschließend aus dem Ofen für 2 Minuten durch die Pfanne ziehen



- 4 Währenddessen: großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen (so viel Wasser, das es die Kochbeutel bedecken wird)
 - Hitze reduzieren, das Wasser sollte nicht mehr kochen
 - Rosenkohl und Entenjus Kochbeutel in das heiße, nicht kochende Wasser legen und für 10 Min. ziehen lassen
 - *Alternativ*: Inhalte aus Kochbeuteln entfernen und in einzelnen Töpfen erhitzen.
- 5 Butterbrösel aus dem Beutel in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen
 - *Optional*: Kartoffelknödel in den Bröseln schwenken

Menü

- 1 Apfel-Panna Cotta und Chorizo-Crumble aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen
- 2 Vorspeise:
 - Suppe in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen
 - Erbsenschaum in die Suppe geben oder separat in einem Topf erhitzen und zum Essen reichen
 - Chorizo-Crumble zum Essen über die Suppe streuen
- 3 Das Dessert ist fertig und kann nach dem Hauptgang gereicht werden

Wir wünschen Ihnen «Bon Appétit»!

Ihr Team von Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus