

Unser Rezept
des Monats
Dezember¹⁹

herba cuisine

BASIC[®]

BARBERIE-ENTENBRUST

mit Sellerie-Bratapfelpüree, Glühweinzwiebeln,
Shiitakepilze und Johannisbeersauce

Jeden Monat kreieren unsere Produktexperten ein neues Rezept für Sie.
Lassen Sie sich von den vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten unserer BASIC Produkte überraschen!



BASIC dry | BASIC flavor | BASIC color | BASIC gel | BASIC sweet | BASIC textur



Barberie-Entenbrust

Sellerie-Bratapfelpüree | Glühweinzwiebeln | Shiitakepilze | Johannisbeersauce

Barberie-Entenbrust

988 g Entenbrust
12 g **BASIC flavor „Wild Wein Winter“**
19,4 g Maldonsalz

ZUBEREITUNG

1. Die Entenbrust mit dem Gewürz einreiben und auf der Hautseite mit einem scharfem Messer Rautenförmig einritzen.
2. Pfanne leicht erhitzen und die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Austretendes Fett in einen Topf abgießen und für die Johannisbeersauce zur Seite stellen.
3. Wenn das Fett ausgetreten ist, Temperatur erhöhen. Wenn die Haut goldbraun ist, Entenbrust wenden und ca. 1 Minute weiterbraten.
4. Entenbrust aus der Pfanne nehmen und im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C garen.
5. Vor dem Anschneiden ca. 2 Minuten ruhen lassen.
6. Vor dem servieren mit Maldonsalz bestreuen.

Sellerie-Bratapfelpüree

250 g Sellerie
170 g Apfel
35 g Butter
300 g Gemüfefond
30 g Marzipan
100 g **BASIC textur**
15 g **BASIC sweet**
90 g Sahne
1 g Zimtpulver
1 g Sternanis
1 g Vanille
2 g Orangenabrieb
5 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Sellerie und Apfel schälen und danach in Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf zerlassen, den Sellerie und den Apfel darin goldbraun anschwitzen.
3. Mit Gemüfefond ablöschen und die restlichen Zutaten zugeben. Alles noch ca. weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.
4. Sternanis entfernen und alles mit einem Pürierstab fein pürieren.
5. Eventuell durch ein Haarsieb passieren.

Barberie-Entenbrust

Sellerie-Bratapfelpüree | Glühweinzwiebeln | Shiitakepilze | Johannisbeersauce

Glühweinzwiebeln

310 g	rote Zwiebel
620 g	Rotwein
47 g	BASIC sweet
15 g	Zimtstange
6 g	Orangenschale

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen und vierteln.
2. Alle Zutaten in einen Topf geben und erhitzen, ca. 10 Minuten köcheln.
3. Zimtstange und Orangenschale entfernen.
4. Mit einer Schaumkelle die Zwiebeln entnehmen und zur Seite stellen.
5. Den Rotwein-Zwiebelfond als Basis für die Johannisbeersauce zur Seite stellen.

Shiitakepilze

778 g	Shiitakepilze
33 g	Salz
22 g	Pfeffer
167 g	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Eine Pfanne erhitzen und das Olivenöl zugeben.
2. Die Shiitakepilze in die Pfanne geben und durchschwenken.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals durchschwenken.

Johannisbeersauce

170 g	Entenfett
520 g	Glühweinzwiebelfond
8 g	BASIC dry dunkel
300 g	Johannisbeeren
2 g	Lorbeer

ZUBEREITUNG

1. Das Entenfett in den Topf mit dem Glühweinzwiebelfond geben und erhitzen.
2. BASIC dry dunkel zugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren.
3. Johannisbeeren und Lorbeeren dazugeben.



Herbafood Ingredients GmbH

Phöbener Chaussee 12 | 14542 Werder (Havel) | Deutschland

www.herbacuisine.de