

Rezept des Monats
DAS DONNERS Panorama - Restaurant
empfiehlt

Entenkeule Sous Vide

Zutaten für 4 Personen

- 2 Äpfel
- 1 große Zwiebel
- 50 ml Rapsöl
- 3 Zweige Majoran
- 4 Entenkeulen (roh)

Zubereitung

Zuerst die Äpfel und Zwiebel grob schneiden und im Rapsöl anschwitzen. Dazu gibt man dann die Majoranzweige und würzt mit Salz und Pfeffer. Die Entenkeulen werden trocken getupft und ebenfalls mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Apfel-Zwiebel-Mischung und die Entenkeulen in einen Beutel geben und vakuumieren. Nun wird ein Wasserbad (65°C Grad) vorbereitet, in dem der Beutel für 24 Stunden gergart wird.

Nach dem Erkalten nimmt man alles aus dem Beutel und entfernt die Schmor-Rückstände. Den Backofen auf 220°C Grad (Umluft) vorheizen. Die Ente und Apfel-Zwiebel-Mischung in einem Bräter anrichten und für 8 Minuten in den Backofen zum Überkrusten geben.

Dazu empfehlen wir Kartoffel-Servietten-Klöße, Rotkohl und Preiselbeersauce.

Guten Appetit!

Kein Vakkumiergerät zur Hand? Kein Problem! Unser Tipp für zu Hause:

Zuerst füllt man eine große Schüssel oder ein geeignetes Gefäß mit Wasser. Der verwendete Beutel muss über ein geeignetes Verschluss-System am oberen Rand verfügen. Dann gibt man die gewünschten Lebensmittel in den Beutel. Der Beutel wird bis auf eine Öffnung von der Breite eines Fingers verschlossen. Danach legt man den Beutel langsam in das Wasserbad und verdrängt dadurch die Luft. Man hält lediglich die geöffnete Ecke des Beutels noch knapp über Wasser und verschließt diese Lücke zum Schluss. Die Lebensmittel sind nun fast komplett vakuumiert. Etwas Luft bleibt stets im Beutel vorhanden. Falls man noch nicht zufrieden ist, wiederholt man den Vorgang bis zum gewünschten Ergebnis.



+49 4721 509605



www.donnere-restaurant.de