

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

FLYING DUCKMAN - Sous Vide Enten-/Gänsebrust



Materialzusammenstellung:

Entenbrüste oder Gänsebrüste mit Haut

RAPS Produkte pro kg Masse:

20-25 g FLYING DUCKMAN – Sous-vide Gans & Ente Art.Nr.: 30900
Ev. 15 g Speiseöl

Herstellung:

1. Brüste mit der Gewürzmischung würzen.
2. Einzeln oder bis zu vier Stücke unter Vakuum verpacken.
3. Über Nacht durchziehen lassen.
4. Bei 58 °C im Wasserbad für 2-3 h garen.
5. In Eiswasser abkühlen.

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE



Zubereitung Pfanne/Grill:

1. Fleisch auf den Kühlschrank legen und ca. 30 min. temperieren lassen.
2. In der Pfanne oder auf dem Grill scharf anbraten.
3. Jede Seite ca. 4-5 min. braten, unter mehrmaligem Wenden.
4. Fleisch nach dem Anbraten ca. 1 min. ruhen lassen.

TIPP: Vor dem Anbraten die Haut etwas einschneiden.

Zubereitung Konvektomat:

1. Fleisch auf den Kühlschrank legen und ca. 30 min. temperieren lassen.
2. Braten bei 180-220 °C für 10-15 min.

TIPP: Vor dem Braten die Haut etwas einschneiden.