



WEIDEENTE/ KAROTTE/ QUINOA

QimiQ AVANTAGES



30



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE KAROTTEN-BUTTERSAUCE

300 g

300 g Karottencoulis

300 g Beurre

65 g

FÜR DIE KNUSPRIGE QUINOA

300 g Quinoa, bunt

600 ml Eau

1 Liter Neutrales Öl, zum Frittieren

FÜR DIE ENTEN MARINADE

100 g QimiQ Marinade

200 ml Neutrales Öl

100 ml Haselnussöl

1 Orange(s), im Ganzen, geschält

5 g

2 g Thymian, frais

2 g Timut-Pfeffer

15 g Sel

10 g

1 g Wacholderbeeren_Baies de genièvre

1500 g Entenbrust

ZUM ANRICHTEN

Babykarotten

Kräuter_Herbes aromatiques, frais

Entenjus

PRÉPARATION

1. Für die Karotten-Buttersauce:

1. Die QimiQ Sahne-Basis, das Karottencoulis und die QiQ Buttersauce Pulver auf 80°C erhitzen.
2. Die Butter zugeben und mit dem Stabmixer einarbeiten.
3. Durch ein feines Sieb in eine 1 L iSi Flasche abfüllen und bis zur Verwendung warm stellen.

2. Für die knusprige Quinoa:

1. Die Quinoa in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen.
2. Das Wasser mit Salz aufkochen und die gewaschene Quinoa zugeben.
3. 10 Minuten ohne Deckel kochen, abdecken und 15 Minuten auf kleinster Stufe nachziehen lassen.
4. Auf ein Blech geben und bei 60 °C trocknen lassen.
5. Die getrocknete Quinoa in neutralem Öl bei 190 °C frittieren, abtropfen lassen und leicht salzen.
6. Bis zur Verwendung warm stellen.

3. Für die Enten Marinade:

1. Alle Zutaten fein mixen und das Öl einarbeiten.

2. Die Entenbrüste auf der Hautseite ziselieren und zusammen mit der Marinade vakuumieren.

3. Mindestens 8 Stunden marinieren lassen.

4. Im Sous Vide Bad bei 57 °C für 90 Minuten garen.

4. Anrichten:

Die Sous Vide gegarte Purple Haze Karotten der Länge nach aufschneiden. Mit der Hautseite angrillen und auf den vorbereiteten Teller geben. Die glacierte Babykarotten, Karotten-Buttersauce und knusprige Quinoa anlegen. Die Sous Vide gegarte Entenbrust auf der Hautseite anbraten und aufschneiden. Den Entenjus untergießen und mit frischen Kräutern vollenden.