



WEIDEENTE/ KAROTTE/ QUINOA

QimiQ **VORTEILE**



30



leicht



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KAROTTEN-BUTTERSAUCE

- 300 g QimiQ Sahne-Basis
- 300 g Karottencoulis
- 300 g Butter
- 65 g QiQ Basis für Buttersauce

FÜR DIE KNUSPRIGE QUINOA

- 300 g Quinoa, bunt
- 600 ml Wasser
- 1 Liter Neutrales Öl, zum Frittieren

FÜR DIE ENTEN MARINADE

- 100 g QimiQ Marinade
- 200 ml Neutrales Öl
- 100 ml Haselnussöl
- 1 Stück Orange(n), im Ganzen, geschält
- 5 g Orangenzesten
- 2 g Thymian, frisch
- 2 g Timut-Pfeffer
- 15 g Salz
- 10 g Waldhonig
- 1 g Wacholderbeeren
- 1500 g Entenbrust

ZUM ANRICHTEN

- Babykarotten
- Kräuter, frisch
- Entenjus

ZUBEREITUNG

- Für die Karotten-Buttersauce:
 - Die QimiQ Sahne-Basis, das Karottencoulis und die QiQ Buttersauce Pulver auf 80°C erhitzen.
 - Die Butter zugeben und mit dem Stabmixer einarbeiten.
 - Durch ein feines Sieb in eine 1 L iSi Flasche abfüllen und bis zur Verwendung warm stellen.
- Für die knusprige Quinoa:
 - Die Quinoa in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen.
 - Das Wasser mit Salz aufkochen und die gewaschene Quinoa zugeben.
 - 10 Minuten ohne Deckel kochen, abdecken und 15 Minuten auf kleinster Stufe nachziehen lassen.
 - Auf ein Blech geben und bei 60 °C trocknen lassen.
 - Die getrocknete Quinoa in neutralem Öl bei 190 °C frittieren, abtropfen lassen und leicht salzen.
 - Bis zur Verwendung warm stellen.
- Für die Enten Marinade:
 - 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.