



GEBRATENE ENTENBRUST

MIT SÜSSKARTOFFELCREME UND GEBRATENEN GRIESSKNÖDELN

für 4 Personen

Zutaten:

- + 8 Stk. *CATERLINE*-Grießknödel
- + 4 Stk. sous-vide garte Entenbrust
- + Salz und Pfeffer + Öl zum Anbraten

Für die Süßkartoffelcreme:

- + 500g Süßkartoffel
- + 2 Zwiebel + Salz
- + 100ml Weißwein + 300ml Obers



Zubereitung:

Angetaute *CATERLINE*-Grießknödel flach drücken und in Öl beidseitig anbraten. Die sous-vide garte Entenbrust ebenfalls in Öl beidseitig jeweils 4 Min. anbraten. Für die Süßkartoffelcreme Zwiebel anschwitzen, Süßkartoffeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen, Obers dazu, danach weichkochen, abschmecken und mixen.

Anrichten:

Süßkartoffelcreme auf Teller streichen. Anschließend die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffelcreme platzieren. Die gebratenen *CATERLINE*-Grießknödel dazugeben und mit Radieschen und Kräutern ausgarnieren.