



## *Entenbrust mit halbkandierte Orangen und Belper Knollen Kartoffelkugeln*

*Sous Vide*

### Rezept für 10 Personen

#### **Entenbrust Sous vide**

10 Stk Entenbrüste «canette»  
50 g Orangenöl  
20 g Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Belper Knollen Kartoffelkugel**

1250 g Kartoffeln mehligkochend geschält  
10 g Salz  
1 x Muskatnuss  
65 g Eigelb pasteurisiert  
½ Stk Belper Knolle hart  
80 g Stärkemehl  
100 g Vollei pasteurisiert  
100 g Paniermehl

#### **Kandierte Orangenfilets Hold o mat**

5 Stk Orangen  
100 g Kristallzucker  
5 dl Rapsöl für das Orangenöl

### Vorbereitung

#### **Entenbrust Sous Vide**

- Entenbrust parieren und auf der Fettseite leicht einschneiden

#### **Kartoffelkugel mit Belper Knolle**

- Kartoffel in gleichmässige Würfel schneiden  
- Belper Knolle fein hobeln

#### **Orangenfilets**

- Orangenschale mit Sparschäler fein abschälen  
- Orangen filetieren  
- Hold-o-mat vorheizen auf 65°C

Mehr Rezepte unter [www.hugentobler.ch/rezepte](http://www.hugentobler.ch/rezepte)

## Zubereitung

### Entenbrust Sous vide

- Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und kurz sautieren
- Entenbrüste im Schnellkühler runterkühlen unter 5°C
- Entenbrüste einzeln mit dem Orangenöl vakuumieren und bei 58°C / 90 min. im Sous Vide Bad garen

### Kartoffelkugel mit Belper Knolle

- Kartoffelwürfel im Salzwasser weichsieden
- Kartoffel ausdampfen lassen und pürieren
- Eigelb und Belper Knolle unter die Kartoffelmasse mischen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken
- Masse zu Kugeln formen
- Kugeln kurz kühlen, damit sie stabiler sind zum Panieren
- Kugeln im Stärkemehl mehlen, in Ei wenden und panieren
- Bei 170°C vorfrittieren und anschliessend direkt professionell schockfrostern

### Orangenfilets

- Rapsöl mit der Orangenschale leicht erwärmen und für 6 Stunden in den Hold o mat stellen
- Orangenfilets im Kristallzucker wenden und auf ein Blech mit Silikonmatte ablegen
- Wenn viel Flüssigkeit auf der Silikonmatte ist, Orangenfilets auf eine neue Matte umsetzen
- Orangenfilets im Hold-o-mat ca. 12 Stunden (je nach Trocknungsgrad) trocknen

Serviervorschlag:

- Wurzelgemüse
- Portwein-Orangenglace

## Zubereitung mit den Schweizer Kochsystemen

### Sous vide/Professionell schockfrostern/Hold-o-mat

- Entenbrüste nach dem Garen im vorgekühlten FrigoJet runterkühlen
- Kartoffelkugeln nach dem vorfrittieren im vorgekühlten Frigojet professionell schockfrostern
- Orangenfilets und Orangenöl aus dem Hold-o-mat

### Haltbarkeit

Entenbrust: 10 Tage

Kartoffelkugel mit Belper Knolle: 6 Monate

Orangenfilets: 14 Tage (Achtung Luftfeuchtigkeit)

Selbstkontrolle: Gemäss Betriebs-Hygienekonzept

### Regeneration

- Entenbrust im Sous Vide Bad 10 Minuten bei 65 °C regenerieren und anschliessend auf der Hautseite nochmals anbraten bis die Haut knusprig ist
- Gefrorene Kartoffelkugeln in der Hugifrit bei 170°C fertig frittieren