

ENTENBRUST

mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

| Zutaten | Entenbrust |
|---------|-------------------------------|
| 700 g | Entenbrust (durchgebraten) |
| 300 ml | Geflügelbrühe |
| 40 g | GELEAcold |

| Zutaten | Apfelrotkohl |
|---------|----------------------------------|
| 1000 g | fertig gekochter Apfelrotkohl |
| 40 g | GELEAcold |

| Zutaten | Kartoffelklöße |
|---------|---------------------------|
| 500 g | Klöße gekocht |
| 300 ml | kalt Wasser |
| 200 ml | Öl |
| 40 g | GELEAcold Salz, Muskat |

Regeneration/Anrichten:

Die gefrorenen Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 100°C Dampf 12-15 Min. erhitzen. Mit einer passenden Soße anrichten.

Entenbrust:

Entenbrust mit Brühe 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Für eine schönere Optik kann man die Silikonform vor dem Befüllen mit etwas Paprikapulver ausstreuen. Die Masse mit Hilfe eines Einweg-Spritzbeutels in die Silikonform „Hähnchenbrust“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und einfrieren.

Apfelrotkohl:

Apfelrotkohl 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Masse mit Hilfe eines Einweg-Spritzbeutels in die Silikonform „Spinat“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und einfrieren.

Alternativ: Die Masse mit einer Spätzle-/Kartoffelpresse oder mit einem Spritzbeutel mit SpaghettiTülle dekorativ zu Rotkohlnestern auf ein GN Blech spritzen und einfrieren.

Kartoffelklöße:

Die gekochten Klöße mit dem kalten Wasser und dem Öl 5 Min. feinst pürieren. Bei Bedarf mit etwas Salz und Muskat nachschmecken. GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Masse in eine halbrunde Silikonform füllen, mit Folie abdecken und einfrieren.

Alternativ: Die Masse mit einem Löffel zu Nocken formen, auf ein GN Blech setzen und einfrieren.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den RobotCoupe Blixer und eine Pürierzeit von 5 Min. In der Mikrowelle abgedeckt max. 5 Min. bei mittlerer Hitze (400W) regenerieren. Testen Sie vorab das Erhitzungsverhalten!



Nährwerttabelle für ein
Tellergericht (ca. 175 g)

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Brennwert/ Kalorien | 1139 kJ/ 272 kcal |
| Fett | 20,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,9 g |
| Kohlenhydrate - davon Zucker | 12 g 4,3 g |
| Ballaststoffe | 4,5 g |
| Eiweiß | 8,3 g |
| Salz | 0,5 g |

ENTENBRUST
mit Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen

seneoPro[®]