

# MENÜPLAN

smart convenience food

## Entenbrust auf Maronen-Kartoffelpüree mit Granatafel-Pfeffer-Jus

### Maronen-Kartoffelpüree



40 Minuten



4 – 6 Personen

#### Sie benötigen dazu:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln (Aria oder Leyla)
- 250 g gegarte Maronen
- 150 ml Sahne
- ca. 300 ml Milch
- Meersalz/Salz
- Muskatnuss frisch gerieben
- 50 g kalte Butter

#### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser weich kochen. Inzwischen Maronen hacken, mit Sahne in einen kleinen Topf geben und ca. 4 – 6 Minuten langsam einkochen lassen. Maronen-Mischung in einen Mixer geben und fein pürieren.

Gekochte Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen, dann durch eine Presse drücken. Das Maronenpüree und die aufgekochte Milch zufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist! Dann die kalte Butter unterheben, mit Salz und Muskat abschmecken.



### Granatapfel-Pfeffer-Jus



20 Minuten



4 – 6 Personen

#### Sie benötigen dazu:

- 80 ml Granatapfelsaft
- 20 g Granatapfelkerne
- 20 ml dunkler Balsamessig
- 500 ml Demi Glace oder Entenfond
- etwas Zitronensaft
- Prise Sezuan-Pfeffer

#### Zubereitung:

Granatapfelsaft in einem Topf erwärmen, Balsamessig zugeben und alles zu einem Sirup einkochen. Mit Demi Glace oder Entenfond aufgießen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Granatapfelkerne zugeben, mit Zitronensaft und Sezuan-Pfeffer abschmecken.

### Entenbrust

#### Zubereitung:

Die *MENÜPLAN* by Antoniewicz Entenbrust nach Verpackungsanleitung garen. Anschließend mit dem Maronen-Kartoffelpüree und Granatapfel-Pfeffer-Jus servieren.

