

MENÜPLAN

by ANTONIEWICZ.

Gänsekeule mit Salbei Gnocchi, Linsen und Birnen



Zubereitung:

Eingelegte Birne

Die Birne mit der Schale in acht Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Spalten in einen Vakuumbbeutel legen und mit Limonenöl und Limettenabrieb marinieren. Leicht Salzen und Vakuumieren. 8 Stunden durchziehen lassen.

Beluga Linsen

Beluga Linsen mit kaltem Wasser bedecken und 8 Stunden quellen lassen. Die Rest Flüssigkeit abgießen. Die Linsen und die Gemüsewürfel in Olivenöl andünsten. Grüne Curry Paste und Kaffir Limettenblätter untermischen und mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce und Ducca abschmecken.

Salbei Gnocchi

Das Olivenöl erhitzen und den Salbei darin ausbacken. Den frittierten Salbei herausnehmen und die Gnocchi im Öl Gold-Braun anbraten. Etwas Salzen und die Gnocchi aus dem Öl nehmen und auf ein Küchentuch abtropfen lassen.

Gänsekeule nach Verpackungshinweis garen und auf Beluga Linsen, Birne und Salbei Gnocchi anrichten. Mit frittiertem Salbei garnieren.

Saucen Empfehlung:

MENÜPLAN Demi Glace mit Salbei und Balsamico abgeschmeckt.



30 Minuten



4 Personen

Sie benötigen dazu:

- 4 Gänsekeulen **MENÜPLAN**
à ca. 380 g by ANTONIEWICZ.

Eingelegte Birne

- 1 Birne
- 10 g Limonenöl
- ½ Limettenabrieb
- Salz

Beluga Linsen

- 250 g Beluga Linsen
- 100 g Gemüsewürfel(Karotte, Lauch, Sellerie)
- 20 g Olivenöl
- 25 g Grüne Curry Paste
- 1 Blatt Kaffir Limettenblätter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 5 g Sojasauce
- 3 g Ducca

Salbei Gnocchi

- 280 g frische Gnocchi
- 80 g Olivenöl
- Salbei
- Salz

Garnitur

- Frittiertes Salbei