

CROUSTILLANT GAMBAS ET FOIE GRAS, RÉDUCTION AUX AGRUMES



1 Personne(s)



Préparation | 00h 20m



Cuisson | 00h 20m



Repos | 00h 00m

VOUS AVEZ AIMÉ LE COURS? VOUS AVEZ REFAIT LA RECETTE CHEZ VOUS?

Partagez-le sur les réseaux sociaux



Google



L'AUMÔNIÈRE

Décortiquez les gambas.

Badigeonnez la feuille de brick de beurre fondu.

Disposez dans le fond de la poudre d'amandes

Disposez les gambas et le foie gras sur l'amande.

Assaisonnez en sel et poivre.

Refermez.

Cuisez au four préchauffé à 200°C pendant une quinzaine de minutes.

Foie gras cru : 50 g
Amandes en poudre : 20 g
brick : 1 feuille(s)
Gambas : 3 unité(s)



LA RÉDUCTION

Pressez l'orange.

Réunissez le vinaigre, le jus d'orange et le sucre.

Faites réduire.

Servez sans attendre avec la brick.

Orange(s) : 0.5 unité(s)
Vinaigre de riz : 20 ml
Sucre : 10 g

MAGRET DE CANARD SAUCE BORDELAISE, POMME DE TERRE ÉVENTAIL



1 Personne(s)



Préparation | 00h 40m



Cuisson | 00h 20m



Repos | 00h 00m

VOUS AVEZ AIMÉ LE
COURS? VOUS AVEZ
REFAIT LA RECETTE
CHEZ VOUS?

Partagez-le sur les réseaux
sociaux



Google



LES POMMES DE TERRE

Pelez et lavez les pommes de terre.

Tranchez les pommes de terre le plus finement possible sans aller jusqu'à la base pour que la pomme de terre reste d'un seul morceau.

Ajoutez un morceau de beurre.

Salez, poivrez.

Ajoutez des épices...

Cuisez une heure dans un four préchauffé à 150°C en arrosant régulièrement les pommes de terre avec le beurre fondu.

Pomme(s) de terre : 2 unité(s)



SAUCE BORDELAISE

Pelez et ciselez les échalotes.

Réhydratez le fond de veau dans l'eau.

Faites confire les échalotes dans le vin rouge, le fond de veau réhydraté.

Ajoutez le thym et le persil haché.

Laissez réduire de façon à ce qu'il reste environ deux cuillères à soupe de liquide.

Filtrez éventuellement.

Au moment de servir, montez au beurre.

Rectifiez l'assaisonnement.

Echalote(s) : 1 unité(s)

Thym : 1 brin(s)

persil plat : 2 brin(s)

Eau plate : 100 ml

Fond de veau : 1 c. à café

Vin rouge : 100 ml

Beurre doux : 70 g



LE MAGRET

Incisez la peau du magret.

Cuisez une dizaine de minutes côté peau dans une poêle bien chaude.

Videz l'excédent de gras.

Poursuivez la cuisson quelques minutes côté chair.

Assaisonnez.

Servez le magret, sans attendre, avec la sauce et la pomme de terre.

Magret de canard : 0.5 unité(s)

KNUSPRIGE GARNELEN UND FOIE GRAS, ORANGENREDUKTION



1 Personne(s)



Préparation | 00h 20m



Cuisson | 00h 15m



Repos | 00h 00m

VOUS AVEZ AIMÉ LE
COURS? VOUS AVEZ
REFAIT LA RECETTE
CHEZ VOUS?

Partagez-le sur les réseaux
sociaux



Google



AUMÔNIÈRE

Zutaten :

50g rohe Foie Gras (oder Chorizo)
20g gemahlene Mandeln
1 Teigblatt (Strudelteigblätter Filo & Yufkateig)
3 Garnelen

Zubereitung :

Garnelen aus der Schale lösen.
Das Teigblatt mit geschmolzene Butter bestreichen. Die gemahlene Mandeln in der mitte
des Teigblatt bestreuen (so das es nicht durchweicht).
Die Garnelen und das Foie Gras auf den Mandeln anrichten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig als Täschchen (Aumonière) formen und oben gut verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 12 - 15 Minuten backen.



REDUKTION

Zutaten :

Eine halbe Orange
20ml Reissessig
10g Zucker

Zubereitung :

Orange auspressen.
Essig, Orangensaft und Zucker verrühren.

Reduzieren lassen (bis die Flüssigkeit anfängt, leicht zähflüssig zu werden..)
Sofort mit der Aumonière servieren.

ENTENMAGRET, BORDELAISE SAUCE, FÄCHERKARTOFFELN



1 Personne(s)



Préparation | 00h 40m



Cuisson | 01h 00m



Repos | 00h 00m

VOUS AVEZ AIMÉ LE
COURS? VOUS AVEZ
REFAIT LA RECETTE
CHEZ VOUS?

Partagez-le sur les réseaux
sociaux



Google



DIE KARTOFFELN

Zutaten :

2 Kartoffeln

Zubereitung :

Kartoffeln schälen und waschen.

Schneiden Sie vorsichtig dünne schlitz in die Kartoffeln, ohne bis zum Boden zu gehen, damit die Kartoffel in einem Stück bleibt.

Kartoffelfächer mit etwas Butter bestreichen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Und nach Geschmack Gewürze hinzufügen.

Eine Stunde im auf 150°C vorgeheizten Ofen backen, dabei die Kartoffeln regelmäßig mit der geschmolzenen Butter bestreichen.



BORDELAISE SAUCE

Zutaten :

1 Schalotte

1 Zweig Thymian

2 Zweige Petersilie

100 ml Wasser (Stilles Wasser)

1 Teelöffel Kalbsfond

100 ml Rotwein

70 g Butter

Zubereitung :

Schalotte schälen und hacken.

Den Kalbsfond in Wasser rehydrieren.

Die gehackten Schalotten in Rotwein und Kalbsfond anbraten.

Thymian und gehackte Petersilie hinzufügen.

Reduzieren lassen, bis noch etwa zwei Esslöffel Flüssigkeit übrig sind. Falls benötigt filtern.

Zum Servieren die Butter einrühren.

nach Geschmack würzen



ENTENMAGRET

Zutaten :

1 halbes Entenmagret

Zubereitung :

die Haut der Entenbrust einritzen, so daß es schön flach in der Pfanne liegen bleibt und die Entenbrust schön ausbraten kann.

10 Minuten auf der Hautseite in einer sehr heißen Pfanne braten.

Das überschüssige Fett abgießen.

Das Magret wenden und auf der Fleischseite einige Minuten weitergaren.

Würzen.

Sofort mit der Sauce und den Kartoffeln servieren.