



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Kalt geräucherte Entenbrust

Zutaten für 4-6 Portionen: (Zeit: 20 Minuten / Beizezeit: 24 Std.)
2 rohe Entenbrustfilets je ca. 280 g,
3 EL „Graf Lax“



Entenbrustfilets gut abwaschen und trocken tupfen. Die Filets mit „Graf Lax“ gründlich einreiben und einzeln, möglichst luftdicht in Frischhaltefolie wickeln. Entenbrustfilets in einem hohen Gefäß nebeneinander legen, mit einem Gewicht gleichmäßig beschweren und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Entenbrustfilets aus der Folie nehmen, trocken tupfen, im Ofen bei 95 °C (ohne Umluft) 20 Minuten garen. Die fertigen Filets aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden und servieren, oder im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Dazu passen knusprige Grissini, selbst gebacken mit unserem Herbaria Brotgewürz, und selbst eingelegte Antipasti mit „Tutto mio!“. Alles zu finden auf unserer Rezeptseite im Internet.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

