

## *Entenbrust-Carpaccio mit Orangensauce*

*Für 2 Personen*

### ZUTATEN

2 Entenbrüste  
(weiblich, ca. je 150 g)  
1 TL Ingwer  
40 g Butter  
1 Sternanis  
1 Msp. Madras Currypulver  
2 Bio-Orangen  
1 EL Pistazien  
1 EL Cashewkerne  
1 EL Sesam schwarz und weiß  
1 TL Koriandersaat  
1-2 Thai-Schalotten  
Grobes Salz  
1 Stängel Estragon  
1 TL schwarzes Sesamöl

Sonnenblumenöl zum Frittieren

Frischhaltefolie



### ZUBEREITUNG

Die Entenbrustfilets häuten und quer zur Faser, schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese Scheiben nebeneinander, fächerförmig auf den Tellern ausbreiten, auf denen man später servieren möchte.

Butter auf Stufe 5 des Induktionskochfeldes schmelzen. Schale der Orangen direkt in die Butter reiben, Saft auspressen und ebenfalls zur Butter geben. Sternanis, Curry und geriebenen Ingwer zur Orangenbutter geben und die Marinade einmal kurz aufkochen lassen, damit die ätherischen Öle freigegeben werden und sich die Aromen verbinden.

## *Entenbrust-Carpaccio mit Orangensauce*

### ZUBEREITUNG

Die Marinade über den Entenbrustscheiben verteilen, die Teller mit Frischhaltefolie abdecken und auf Einschubhöhe 3 bei 70° für 10-15 Minuten sanft garen.

Für das crunchy Topping Pistazien und Cashewkerne grob hacken. Zusammen mit Sesam- und Koriandersaat in einer Pfanne auf Stufe 5 trocken rösten, bis sie anfangen zu duften.

Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden, in Sonnenblumenöl bei 180°C goldbraun frittieren. Die Schalottenringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Teller aus dem Backofen nehmen und die Carpaccios mit den crunchy Kernen und den Schalottenringen bestreuen. Mit einzelnen Estragonblättchen und einem Hauch Sesamöl garniert, noch warm servieren.