



Maria Laterza, Vinoteca Emmendingen

ANATRA ALL'ARANCIA

Zutaten für 4 Personen:

- ~ 4 Entenbrust
- ~ Maldon Salz
- ~ 20 g Kakao Pulver
- ~ 100 g Maltodextrin
- ~ Oliven Öl
- ~ 100 g Butter
- ~ 100 g Mehl
- ~ 1 l frisch gepresst Orangensaft
- ~ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- ~ Entenbrust gründlich unter kaltem Wasser abspülen, in einen Vakuumbbeutel geben.
- ~ Entenbrust für 5 stunde bei niedrig Temperatur Kochen (Sous Vide garen).

Orangensauce:

- ~ Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl, Orangensaft, Salz und Pfeffer dazu geben, glattrühren

„Terriccio“:

- ~ Kakao und Maltodextrin zusammen mischen, Oliven Öl in kleine Menge einzugeben
- ~ In einer Pfanne mit Oliven Öl die Entenbrust knusprig anbraten.



RISOTTO AL LIME SU CARPACCIO DI SCAMPI

Zutaten für 4 Personen:

- ~ 320 g Reis
- ~ 4 Scampi
- ~ Gemüse Brühe
- ~ 4 E. Löffel Bisque
- ~ Parmesan
- ~ Thimyan
- ~ 4 Limette
- ~ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- ~ Den Reis auf einmal in eine Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und bei niedriger Temperatur rundherum unter Rühren anschwitzen, bis die Körner nicht mehr anfassbar sind.
- ~ Die Gemüsebrühe und Bisque zum Reis geben, bei kleiner Hitze einkochen lassen, bis der Reis die Brühe aufgesogen hat.
- ~ Kurz vor Ende der Garzeit Limette Schale und Limette Saft zum Reis geben
- ~ Mit Parmigiano abschmecken

Scampi Carpaccio

Scampi schneiden, mit Thymian und Oliven Öl zwischen Backpapier legen und leicht zerdrücken.