

DAIQUIRI DUCK: CONFIT-ENTE MIT CURRY-SAUERKRAUT UND GEGRILLTER PAPRIKA & CURRYSAUCE



ZUTATEN

10



- 1 kg Curry-Sauerkraut-Eintopf
- 10 Stück kandierte Entenkeulen (klein)
- 100 g Enten-Rillette
- 10 Stück halbierte Pani Puri
- 300 g Bresc Gegrillte Paprika & Currysauce
- Kresse
- Zutaten für Chili-Chips
- 30 g Bresc-Paprikapüree
- 30 g Eiweiß
- 30 g Puderzucker
- 30 g Mehl

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gegrillte Paprika und Currysauce 1000g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die knusprigen Stückchen gut vermischen und in einer Silikonform bei 180 °C 8 Minuten lang backen. Den Eintopf erhitzen und auf die Gläser verteilen. Die Entenkeulen erwärmen und in die Mitte des Eintopfs legen. Eine kleine Nocke Rillette neben die Keule geben und die halben Pani Puri mit der gegrillten Paprika-Curry-Sauce füllen. Mit dem knusprigen Topping und passender Kresse garnieren.