

ZUBEREITUNG

VORSPEISE

Auberginenmedaillons im Beutel 4 Minuten in siedendem Wasser erwärmen.

TIPP: Dazu eine Scheibe saftiges Weißbrot.

HAUPTSPEISE

Den Beutel mit der Entenbrust in siedendem Wasser für 10 Minuten gemeinsam mit dem Beilagenbeutel erwärmen und in einem Teller anrichten.

TIPP: Die Entenbrust ist von Haus aus rosa sous vide gegart.
Wenn Sie die Entenbrust ganz durch haben möchten, erwärmen Sie sie für 5 Minuten länger.

HAUPTSPEISE (VEGETARISCH)

Den Beutel in siedendem Wasser für 10 Minuten aufwärmen und die Tortelli aus dem Beutel im Teller anrichten.

TIPP: Verfeinern Sie Ihre Tortelli mit frisch geriebenem Parmesan.

NACHSPEISE

Den Beutel in siedendem Wasser für 10 Minuten aufwärmen und dann die Crêpes auf einem Teller anrichten.

TIPP: Bestreuen Sie die Crêpes mit Puderzucker oder geben Sie eine Kugel Vanilleeis dazu.

