

Ragout von weissen Spargeln, Orangen-Basilikum-Sauce, gebratenes Entenleberschnitzel



Rezept für 4

Zutaten

16 weisse Spargeln, gross
2 Orangen, frisch gepresst,
Zeste
1 kleiner Bund Basilikum,
fein geschnitten
2 EL Olivenöl
80 g Butter
Salz, Pfeffer
4 Entenleberschnitzel

Zubereitung Spargeln

Die Spargeln unten 2 cm abschneiden und gut schälen. Die Spitzen 5 cm abschneiden und die Strünke in kleine Würfel schneiden. Die Spargelspitzen mit den Orangenzesten, 1 EL Orangensaft, 1 EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer in einem Vakuumierbeutel mittel verschweissen. Die Spargelwürfel mit dem restlichen Orangensaft, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer ebenfalls in einem Vakuumierbeutel mittel verschweissen. Mit Dämpfen 80 °C während 30 Minuten dämpfen. Die beiden Vakuumierbeutel aus dem Garraum nehmen. Die Spargelwürfel in eine Saucenpfanne geben und zu einem Drittel einreduzieren. Mit der Butter verfeinern und beiseitestellen.

Anrichten

Zubereitung Entenleberschnitzel

Die Entenleberschnitzel leicht salzen. In einer heissen Bratpfanne beidseitig anbraten und anschliessend herausnehmen. Auf einem Küchenpapier abtupfen und beiseitestellen.

Garstufe Spargeln

Mit Vorheizen

30 Minuten | Dämpfen 80 °C

Anrichten

Das Spargelragout jeweils in der Mitte von vier Tellern anrichten. Die Spargelspitzen rings um das Ragout legen. Das gebratene Entenschnitzel auf das Ragout platzieren und Basilikum darüberstreuen.