

# Knusprige Entenbrust

## mit dem Sous-Vide Stick von Kitchenboss

1 Portionen - medium rare

Entenbrust richtig knusprig und rosa hinzubekommen habe ich noch nie geschafft bis jetzt. Mit dem Sous-Vide Stick von Kitchenboss ist das ganz leicht.

### Zutaten

- 1 Entenbrust

### Zutaten Hoisin Sauce

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Salat Gurke
- 2 EL Erdnussbutter
- 1 EL Tamari Sauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 1 Rote Chili
- 1 EL Honig
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL chinesische schwarze Bohnenpaste

### Zubereitung

1. Heize den KitchenBoss Sous-Vide-Garer auf 54 Grad in einem grossen Topf mit Wasser. Achte darauf, dass genug Wasser drin ist.
2. Das Fett der Entenbrust kreuzweise einschneiden und mit Salz würzen.
3. Die Brust in einen Sous-Vide-Beutel legen und vakuumieren.
4. Den Beutel in das vorgeheizte Wasserbad legen.
5. Wasserbad auf 2 Stunden stellen.
6. Die Brust aus den Beuteln nehmen und mit Papiertüchern abtrocknen.
7. Die Brust mit der Fettseite nach unten in eine **kalte** Pfanne, ohne die Zugabe von extra Fett, legen und auf mittlere Stufe stellen. Die Entenbrust langsam anbraten, sodass das Fett austreten kann. Das dauert ca. 2-4 min. Dann wenden.

8. Wenn die Brust die Knusprigkeit erreicht hat, die du magst, kurz in Alufolie legen und 1-2 min ruhen lassen. Fertig.
9. Für die Sauce mixt Du alle Saucenzutaten mit einem Zauberstab zusammen.