



**B.PRO**

## Knuspriges Entenkonfit mit Mandeln und Gewürzen

### Zutaten:

4 St. Entenkeulen  
4 St. Blätterteigquadrate  
20 g Schalotten  
½ Bd. Petersilie  
50 g Mandelblättchen  
1 cl Balsamico  
50 g Blattsalat gereinigt  
2 cl Olivenöl  
2 cl Traubenkernöl  
Salz, Pfeffer  
10 g Garam Massala Gewürzmischung

### Zubehör:

Multi-Element  
Ceran-Kochfeld  
Grillplatte

### Zubereitung:

Die Vinaigrette herstellen aus Balsamico und Olivenöl. Die Mandelblättchen rösten.  
Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie säubern und klein hacken.  
Die Entenkeulen zerteilen und mit Petersilie, den Mandeln, der Massala Gewürzmischung und den Schalotten vermengen.  
Auf den ausgerollten Blätterteigquadraten diese Farce in der Mitte platzieren und zu einer Scheibe zusammenfallen.  
Die knusprigen Teigstücke mit Traubenkernöl einfärben und warmhalten.  
Den Salat auf einem Teller anrichten, würzen mit der Vinaigrette und die Teigstücke oben drauf anrichten.

### Hinweise:

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / Schwierigkeitsgrad: mittel / Kalorien p. P.: keine Angabe

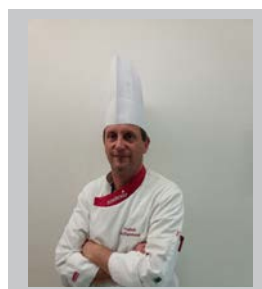
Powered by:



**590 g CO<sub>2</sub> pro Portion**

63 % weniger CO<sub>2</sub> als der Durchschnitt bei der Zubereitung dieses Rezeptes.

Infos über Eaternity:  
[www.eaternity.org](http://www.eaternity.org)



Rezept von  
**Franck Guilleminot France**