

# Finnenbaguette mit Entenbrust und Orangenkonfit



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 1 Stück Finnenbaguette (Art. 274)
- 4 Blätter Radicchio
- 200 g Entenbrust
- 100 g Orangenkonfit
- 150 g Frischkäse-Walnuss-Aufstrich

## Zubereitung:

Das Finnenbaguette der Länge nach aufschneiden und beidseitig mit dem Frischkäse-Walnuss-Aufstrich bestreichen.

Die rosa gebratene und anschließend in dünne Tranchen geschnittene Entenbrust und den Radicchio darauf legen und mit dem Orangenkonfit vollenden.

Anschließend zuklappen und je nach gewünschter Größe portionieren.

## Alternativprodukte:

Um den Wareneinsatz etwas zu mindern kann ein günstigerer Geflügelaufschnitt verwendet werden. Eine gleichwertige aber etwas preisintensivere Alternative ist eine dünn aufgeschnittene, geräucherte Entenbrust.

## Haltbarkeit:

Belegtes Sandwich ca. 6 Std

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH

# Finnenbaguette mit Entenbrust und Orangenkonfit



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten Orangenkonfit: ergibt ca. 1 kg

- 15 Stück Orangen
- Saft der filierten Orangen
- 5 ml Würzöl „Magic Pink Pepper“  
(Art. 96495)
- 10 g Arabischer Zucker (Art. 96601)
- 300 ml Orangensaft
- 1 EL Vanille-Aroma (Art. 96602)

## Zubereitung Orangenkonfit:

Für das Konfit den Zucker karamellisieren, Orangensaft und Gewürze hinzufügen und mit dem Würzöl auf die Hälfte einkochen.

Die Orangenfilets würfeln, zugeben und kurz mitköcheln lassen.

Sollte die Masse zu wässrig sein, kann diese mit etwas Stärke abgebunden werden.

### **Tipp:**

Konfit kann in größerer Menge (ca. 1 Wochenportion) vorbereitet werden. Wenn Sie den Orangenkonfit heiß in Einweckgläser abfüllen ist dieser sogar mehrere Monate haltbar.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH

# Finnenbaguette mit Entenbrust und Orangenkonfit



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten Walnuss-Frischkäse-Aufstrich: ergibt ca. 1 kg

- 70 ml Ahornsirup
- Pfeffer (Art. 96447)
- Salz
- 50 ml Milch
- 100 g grob gehackte Walnüsse
- 800 g Frischkäse

## Zubereitung Walnuss-Frischkäse-Aufstrich:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren.

### Tipp:

Aufstrich kann in größerer Menge (ca. 1 Wochenportion) vorbereitet werden.

Den Aufstrich in einen Spritzsack ohne Tülle füllen, damit kann dieser gleichmäßig, schnell und vor allem sauber aufdressiert werden.

Für höheren Genuss und Anspruch können die Walnüsse zuvor in etwas Ahornsirup oder Honig karamellisiert werden und dann unter die Masse gehoben werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH