



Pimiento Rojo / Rote Paprika



Hamburguesa de pato al pimiento rojo
Entenburger mit roter Paprika

Hamburguesa de pato al pimiento rojo

Entenburger mit roter Paprika

SALSA AL PIMIENTO ROJO

Queso fresco (Philadelphia)	100g
Puré de pimiento rojo PONTIER	80g
Pimiento de Espelette	5g
Sal	

Mezclar el queso fresco con el puré de pimiento rojo PONTIER, el pimiento de Espelette y luego salar.

HAMBURGUESA DE PATO

Panes para hamburguesa	4
Muslos de pato confitado	6
Calabacín	1
Berenjena	½
Chalotes	2
Lechuga	¼
Aceite de oliva	
Sal, pimienta	

Cortar la lechuga en trozos grandes. Cortar el calabacín y la berenjena en rodajas de 3 mm y luego asarlos con un poco de aceite de oliva. Picar los chalotes y triturar los muslos de pato confitado. Dorar los chalotes en una sartén con aceite de oliva y freír la carne de pato. Aliñar y darle forma circular (con un diámetro equivalente al de los panes para hamburguesa).

PRESENTACIÓN

Calentar el pato al horno. Tostar los panes para hamburguesa. Untar con la salsa la base y la parte superior del pan que hace las veces de tapa. Armar la hamburguesa colocando la lechuga, una rodaja de calabacín, una rodaja de berenjena, el pato y terminar con una rodaja de calabacín, una rodaja de berenjena y luego la lechuga. Colocar la tapa de la hamburguesa. Presionar ligeramente y servir con patatas fritas finas y ensalada verde.

SUGERENCIAS

Para una versión provenzal, reemplazar el puré de pimiento rojo PONTIER por puré de tomate PONTIER, los muslos de pato confitado por ternera picada con aceitunas y albahaca.

ROTE PAPRIKASOSSE

Frischkäse (Philadelphia)	100g
Rote-Paprika-Püree PONTIER	80g
Espelette-Chili (Gorria)	5g
Salz	

Den Frischkäse, das Rote-Paprika-Püree PONTIER und den Espelette-Chili vermischen und dann salzen.

ENTENBURGER

Burgerbrötchen	4
Entenkeulen-Confit	6
Zucchini	1
Aubergine	½
Schalotten	2
Blattsalat	¼
Olivenöl	
Salz, Pfeffer	

Den Blattsalat grob schneiden. Die Zucchini und die Aubergine in 3 mm dicke Streifen schneiden und dann in Olivenöl braten. Die Schalotten kleinschneiden und das Entenkeulen-Confit zerteilen. Die Schalotten in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen und dann die Entenhaut anbraten. Würzen und rund formen (in etwa der Durchmesser des Burgerbrötchens).

SERVIERVORSCHLAG

Das Entenfleisch im Ofen warmhalten. Die Burgerbrötchen tosten. Die beiden Hälften der Burgerbrötchen jeweils mit der Sauce bestreichen. Dann den Burger zusammenlegen mit Salat, einer Scheibe Zucchini, einer Scheibe Aubergine und dem Entenfleisch. Darauf kommt erneut eine Scheibe Zucchini, eine Scheibe Aubergine und Salat und zum Abschluss die obere Hälfte des Burgerbrötchens. Leicht herunterdrücken und mit Pommes frites und grünem Salat servieren.

WEITERE TIPPS

Bei der provenzalischen Version kann man statt Rote-Paprika-Püree PONTIER Tomatenpüree von PONTIER verwenden und statt Entenkeulen-Confit Rinderhackfleisch mit Oliven und Basilikum.

