

Enteninnenfilet

Enteninnenfilets sind der besonders zarte und aromatische Teil der Entenbrust – eine wahre Delikatesse für Feinschmecker. Mit ihrer feinen Struktur und ihrem mageren Fleisch sind sie ideal für die Zubereitung in der Pfanne oder Sous-vide. Wie bei der Entenbrust empfiehlt es sich auch beim Enteninnenfilet, die Haut vor dem Braten rautenförmig einzuschneiden, damit das Fleisch gleichmäßig gar wird und die Oberfläche knusprig bleibt.

Serviert mit Rotkraut, fruchtiger Orangensauce oder sogar in einem frischen Salat wird das Enteninnenfilet zum kulinarischen Highlight. Ob als edle Alternative zu Hähnchenfilet oder als Gourmet-Komponente in kreativen Gerichten – dieses zarte Filet garantiert unvergesslichen Genuss für besondere Momente.

Hinweis: Vor dem Verzehr vollständig durchgaren und auf ausreichend Küchenhygiene achten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|------------|
| Herkunft | Frankreich |
| Tier | Ente |
| Lagertemperatur | 0-4°C |

Inverkehrbringer

SAS des Volailles Leon Dupont
2315 route des Garateries 85270 Notre-Dame-de-Riez Frankreich