



GEBRATENE ENTENBRUST MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-KAISERSCHMARRN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE ENTENBRUST

4 Stück Barbarie Entenbrust à 160 g

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Olivenöl

FÜR DEN BLAUSCHIMMELKÄSE-KAISERSCHMARRN

125 g

50

3 Eigelb

40 ml Milch

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

3 Eiweiss

40 g Weissmehl

60 g Butter

60 g Blauschimmelkäse

ZUBEREITUNG

1. Entenbrust parieren, auf der Fettseite kreuzweise einschneiden und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Entenbrust darin mit der Fettseite nach unten bei mittlerer Hitze knusprig anbraten, wenden und auf der anderen Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und etwa 5 Minuten rasten lassen.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
4. Für den Blauschimmelkäse-Kaiserschmarren: QimiQ Saucenbasis mit Topfen, Milch, Eigelb und Gewürzen glatt rühren.
5. Eiweiss steif schlagen und zusammen mit Mehl unter die Masse heben.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingiessen. Den Blauschimmelkäse grob zerbröseln und auf dem Teig verteilen.
7. Die Pfanne mit dem Teig in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.
8. Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne mit zwei Gabeln in Stücke reißen.
9. Entenbrust ca. 5 Minuten im Backofen fertig garen.
10. Ente in Scheiben schneiden und mit Blauschimmelkäse-Kaiserschmarren servieren.