



GEBRATENE ENTENBRUST MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-KAISERSCHMARREN



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE ENTENBRUST

- 10 Stück** Barbarie Entenbrust à 160 g
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Olivenöl

FÜR DEN BLAUSCHIMMELKÄSE-KAISERSCHMARREN

- 300 g**
- 125 g** Magerquark
- 7** Eigelb
- 100 ml** Milch
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, gemahlen
- 7** Eiweiss
- 100 g** Weissmehl
- 80 g** Butter
- 150 g** Blauschimmelkäse

FÜR DIE BALSAMICO PFLAUMEN

- 180 g** Zucker
- 225 ml** Balsamico Essig, 8 Jahre gelagert
- 125 ml** Rotwein
- 1 g** Gewürznelken, gemahlen
- 2 g** Zimt, gemahlen
- 250 g** Zwetschgen, gewürfelt
- 500 g** Zwetschgen, in Spalten geschnitten

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. Für den Blauschimmelkäse-Kaiserschmarren: QimiQ Saucenbasis mit Quark, Eigelb, Milch und Gewürzen glatt rühren.
4. Eiweiss steif schlagen und zusammen mit Mehl unter die Masse heben.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingiessen. Den Blauschimmelkäse grob zerbröseln und auf dem Teig verteilen.
6. Die Pfanne mit dem Teig in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) geben und ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.
7. Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne mit zwei Gabeln in Stücke reissen.
8. Für die Balsamico Pflaumen: Zucker, Balsamico Essig, Rotwein, Gewürznelken, Zimt und würfelig geschnittene Pflaumen in einen Topf geben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren.

9. Die Flüssigkeit aufkochen. Die in Spalten geschnittenen Pflaumen dazugeben und einmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und ziehen lassen.
10. Entenbrust ca. 5 Minuten bei 180 °C (Umluft) im Backofen fertig garen.
11. Ente in Scheiben schneiden und mit Blauschimmelkäse-Kaiserschmarren und Balsamico Pflaumen servieren.