



# KÜRBISCREME MIT BARBARIE ENTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SÜSS-SAURE KÜRBISCREME

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Kürbis, geschnitten

**4 EL** Rapsöl

**125 ml** Orangensaft

**80** Weisser Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

**125 ml** Vollrahm

### FÜR DIE ENTENBRÜSTCHEN

**4** Barbarie Entenbrust à 160 g

**4 EL** Rapsöl

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kürbiscreme: Kürbis in heißem Öl anbraten. Mit Orangensaft und Balsamico ablöschen und weich dünsten. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.
2. QimiQ glatt rühren. Kaltes Kürbispüree dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben und kalt stellen.
3. Entenbrüstchen auf der Hautseite einschneiden, würzen und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und bei 160 °C im Ofen ca. 8 Minuten garen danach 10 Minuten rasten lassen.
4. Entenbrüstchen schneiden und zusammen mit der Kürbiscreme servieren.