



# GEBRATENE ENTENBRUST MIT GEBACKENEN TOPFENPALATSCHINKEN UND ORANGEN-BLAUKRAUT (WEIHNACHTSMENÜ)



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS ORANGEN-BLAUKRAUT

- 1** Zwiebel(n), fein gehackt
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- 1 kg** Rotkohl, julienne
- 500 ml** Orangensaft
- 400 ml** Rotwein
- 100 g** Preiselbeerekonfitüre
- Zimt
- Kümmel
- Zucker
- Salz und Pfeffer

### FÜR DIE TOPFENPALATSCHINKEN

- 250 g**
- 10** Crêpes
- 250** Quark 20% fat or Cream Cheese
- 100 g** Appenzeller/ Gruyer
- 1** Ei(er)
- Muskatnuss, gemahlen
- Salz und Pfeffer
- 50 g** Nüsse, gerieben

### FÜR DIE ENTENBRUST

- 2 kg** Entenbrust
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Rosmarin

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. Für das Orangen-Blaukraut: Zwiebel in Öl anschwitzen, Blaukraut dazugeben und kurz anbraten. Orangensaft, Rotwein, Marmelade und Gewürze dazugeben und zugedeckt weich schmoren.
3. Für die Topfenpalatschinken: QimiQ Sauenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken. Die Palatschinken rund ausstechen und mit der Topfenfüllung in Timbalförmchen schichten. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 40 Minuten backen.
4. Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite langsam rosa braten. Aus der Pfanne nehmen, etwas rasten lassen und aufschneiden. Mit dem Orangen-Blaukraut und den Topfenpalatschinken anrichten und servieren.