



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	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Magertopfen / Quark
7	Eigelb
100 ml	Milch
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen
7	Eiweiß
150 g	Mehl, glatt
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	Pflaumen, gewürfelt
500 g	Pflaumen, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Entenbrust parieren, die 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Eigelb, Milch und Gewürze dazumischen.
4. Eiweiß steif schlagen und zusammen mit dem 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.