



GEBRATENE ENTENBRUST MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-KAISERSCHMARREN



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-KAISERSCHMARREN

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 50 g** Magertopfen / Quark
- 3** Eigelb
- 40 ml** Milch
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- 3** Eiweiß
- 60 g** Mehl
- 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 auf der Hautseite und Innenseite ca. 3-4 min bei mittlerer Hitze anbraten. Aus der Pfanne nehmen und etwa 5 Minuten rasten lassen.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
4. Für den Blauschimmelkäse-Kaiserschmarren: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Eigelb, Milch und Gewürze dazumischen.
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.