



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 Classic, ungekühlt

250 g Kürbis, geschnitten

4 EL Rapsöl

125 ml Orangensaft

80 Weißer Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

125 ml Schlagobers 36 % Fett

FÜR DIE ENTENBRÜSTCHEN

4 Barbarie Entenbrust à 160 g

4 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Kürbiscreme: Kürbis in heißem Öl leicht anbraten. Mit Orangensaft und Balsamico ablöschen und weich dünsten. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaltes Kürbispüree dazumischen. Geschlagenen Schlagobers 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.