



GEBRATENE ENTENBRUST MIT GEBACKENEN TOPFENPALATTSCHINKEN UND ORANGEN-BLAUKRAUT



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 Blaukraut,

500 ml Orangensaft

400 ml Rotwein

100 g Preiselbeermarmelade

Zimt

Kümmel

Zucker

Salz und Pfeffer

FÜR DIE TOPFENPALATTSCHINKEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

10 Palatschinken

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. Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
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 Timbalformen schichten. Im vorgeheizten Backofen 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.