



VARIATION VON DER BARBARIEENTE MIT ROTKRAUTCREME UND SCHWARZER NUSSMAYONNAISE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g Barbarieentenbrust
Salz und Pfeffer
Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS ENTENCONFIT

6 Entenkeulen
Gänseschmalz, zum Konfieren
100 g Schalotte(n), fein geschnitten
Olivenöl
60 ml Sojasauce
100 ml Entenjus
Koriander, fein gehackt
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE ROTKRAUTCREME

250 g QimiQ Sahne-Basis
100 g Zwiebel(n), fein geschnitten
100 g Gänseschmalz
40 g Zucker
600 g Rotkraut, in Streifen geschnitten
125 ml Rotwein
100 ml Gemüsebrühe
80 g Brombeermarmelade
Zimt, gemahlen
Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE SCHWARZE NUSSMAYONNAISE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
180 ml Rapsöl
100 g schwarze Walnüsse
4 cl Rum
0.5 Zitrone(n), Saft davon
Orangenschale, frisch gerieben
1 Prise(n) Salz

ZUBEREITUNG

1. Für das Entenconfit: Entenkeulen würzen und in Gänseschmalz im Ofen bei 140 °C ca. 90 Minuten schmoren. Auskühlen lassen, das Fleisch vom Knochen lösen und grob hacken.
2. Schalotten in etwas Gänseschmalz und Olivenöl ansautieren und mit Sojasauce ablöschen. Entenjus dazugeben und über das Entenfleisch gießen. Gut vermischen, würzen und abschmecken.
3. Für die Rotkrautcreme: Zwiebel in Gänseschmalz ansautieren, Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Rotkraut dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Würzen und zugedeckt weich dünsten bis kein Saft mehr vorhanden ist.
4. QimiQ Sahne-Basis und die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer fein

pürieren.

5. Für die schwarze Nussmayonnaise: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Entenbrüste würzen, auf der Hautseite langsam knusprig braten, wenden und auf der anderen Seite anbraten. Im Ofen bei 140 °C bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.
7. Barbarieentenbrüste mit Entenconfit, Rotkrautcreme und schwarzer Nussmayonnaise anrichten und servieren.