

Gebratene Entenbrust

mit Blauschimmelkäse-Kaiserschmarrn

für 4 Personen

Zutaten

Für die Entenbrust

4 Entenbrüste à ca. 160 g
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Für den Kaiserschmarrn

125 g QimiQ Classic
50 g Magerquark
½ dl Milch
3 Eigelb
1 Prise Muskatnuss
Salz und Pfeffer
3 Eiweiss
60 g Weissmehl
60 g Butter
60 g Blauschimmelkäse

Zubereitung

Entenbrust auf der Fettseite kreuzweise einschneiden würzen
in einer Pfanne erhitzen, Entenbrust mit der Fettseite nach unten bei mittlerer Hitze knusprig anbraten.
Aus der Pfanne nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 ° (Umluft) vorheizen

ungekühltes QimiQ glatt rühren, Quark, Eigelb, Milch und Gewürze dazugeben und gut vermischen

steif schlagen und zusammen mit dem Mehl unter die Masse heben

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingießen.
Den Käse grob zerbröseln und auf dem Teig verteilen

Die Pfanne mit dem Teig in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 – 20 Minuten goldgelb backen

Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne mit zwei Gabeln in Stücke reissen.

Entenbrust ca. 5 Minuten im Backofen fertig garen.

