



Entenbrust mit Kürbis-Carpaccio, Steinpilzen und Frischkäsecreme

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

Entenbrust

5	Entenbrüste	Salz & Pfeffer
	Pflanzenöl	

Kürbis-Carpaccio

120 Scheiben	Butternutkürbis, dünn geschnitten	500 ml	Wasser
130 ml	Apfelessig	100 ml	Champagneressig
	Salz		Zucker

Frischkäsecreme

100 g	Frischkäse	100 g	Schmand
	Salz		Zucker
	Zitronensaft		

Shiso-Kresse als Garnitur

Zubereitung

1. Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite kross braten, im Ofen auf 53°C Kerntemperatur garen und abkühlen lassen.
2. Wasser und Essige aufkochen. Beliebig mit Salz und Zucker abschmecken.
3. Sud über den Kürbis gießen und mindestens 3 Stunden abgedeckt ziehen lassen, während er abkühlt.
4. Frischkäse und Schmand vermengen, glatt rühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.
5. Sechs Scheiben Kürbis rund und mittig auf einem Teller platzieren.
6. Fünf Scheiben aufgeschnittene Entenbrust darauf anrichten.
7. Punkte mit dem Frischkäse setzen. Mit Kresse sowie etwas Meersalz garnieren.