



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.