

# Gebratene Entenbrust

## MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND KÜRBISCHAUM



**Vorbereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Garzeit:** ca. 15 Minuten

### Von Lacroix benötigen Sie:

100 g Lacroix Cumberland Sauce  
150 ml Lacroix Kürbis Creme-Suppe  
100 ml Lacroix Enten-Fond

### Zubereitung:

**1** Entenbrust kalt abspülen, trocken tupfen und Haut kreuzweise einschneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Pilze putzen, längs halbieren und Schnittflächen kreuzweise einschneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und halbieren.

**2** Entenbrust von beiden Seiten salzen, mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen und auf mittlerer Stufe ca. 5–8 Minuten braten. Brust umdrehen, Knoblauch mit Butter, Pilzen, Kräutern und Schalotten zugeben. Ca. 5 Minuten mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für 2 Portionen:

#### Für die Entenbrust und die Pilze:

350 g Entenbrust, frisch  
4 Stiele Majoran  
2 Stiele Thymian  
200 g Kräuterseitlinge  
4 Schalotten  
1 Msp. Knoblauch  
1 EL Butter  
Pfeffer; Salz  
100 g Lacroix Cumberland Sauce

#### Für den Kürbisschaum:

150 ml Lacroix Kürbis Creme-Suppe  
100 ml Lacroix Enten-Fond  
50 ml kalte Milch (3,5 % Fett)  
1 TL Butter

**3** Für den Kürbisschaum: Kürbis Creme-Suppe und Enten Fond in einem Topf erhitzen. Milch und Butter dazugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

**4** Entenbrust in Scheiben schneiden und mit Pilz-Schalotten-Gemüse, Kürbisschaum und Cumberland Sauce anrichten.

**Tipp:** Zur Saison sind Pfifferlinge oder Steinpilze eine perfekte Ergänzung.