

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2023** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Entenleber-Tramezzini mit Radicchio trevisano, Quitten-Chutney, knusprigem Speck und Trüffel**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Chutney:**

1 Quitte  
1 kleine Gemüsezwiebel  
50 ml Weißwein  
25 ml Quittenessig  
200 ml Apfelsaft  
4 Zweige Thymian  
1 TL Fenchelsaat  
1 TL Koriandersaat  
1 Sternanis  
1 EL Senfkörner  
50 g Zucker  
Olivenöl, zum Anbraten  
Feines Meersalz, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Quittenessig ablöschen. Fenchelsaat, Koriandersaat und Sternanis in einem Gewürzsäckchen zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Apfelsaft und Thymian zugeben und erneut um die Hälfte einkochen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Quitte schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel und Senfkörner in einem flachen Topf in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Die Quittenwürfel zugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Den Fond durch ein feines Sieb zu der Quitten-Zwiebelmischung und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Speck:**

4 Scheiben Tiroler Schinkenspeck

Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für den Salat und die Vinaigrette:**

4 Blätter Radicchio trevisano  
1 kleine Handvoll Wildkräutersalat  
3 EL Quittenessig  
1 EL Honig  
4 EL Walnussöl  
Feines Meersalz, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio und Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Mit etwas Vinaigrette marinieren.

Quittenessig, Honig und Walnussöl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Tramezzini:**

160 g geputzte Entenleber  
4 Scheiben Brioche  
1 EL Butter  
1 Zweig Thymian  
Feines Meersalz, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brioche Scheiben toasten bzw. in einer Pfanne rösten.

Entenleber mit dem Thymian bei mittlerer Hitze in schäumender Butter etwa 3 Minuten braten. Erst danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Leber in 1 cm dicke Tranchen schneiden.



Würzen Sie die Leber erst nach dem Braten, ansonsten wird sie sehr trocken und fest.

**Für die Fertigstellung:**  
1 kleinen schwarzen Trüffel

Trüffel hobeln. Zwei Brioche-Scheiben ausbreiten und mit Radicchio, Wildkräutersalat, Quitten-Chutney, Speckscheiben und Entenleber belegen. Mit der Vinaigrette beträufeln und den Trüffel darüber geben. Mit der anderen Brioche-Scheibe belegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Katinka:**  
Glatte Petersilie  
Zitrone, Abrieb & Saft

*Katinka schmeckte ihren Salat mit Zitronensaft und –abrieb ab. Die Petersilie verwendete sie nicht.*

**Zusatzzutaten von Oliver:**  
Glatte Petersilie  
Dijon-Senf

*Oliver gab fein gehackte Petersilie zum Salat und schmeckte seine Vinaigrette mit Dijon-Senf ab.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2023 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



### Steirisch-italienischer Kürbis-Risotto

Zutaten für zwei Personen

**Für das Risotto:**  
160 g Risottoreis  
100 g Hokkaido  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
60 g Parmesan  
2 EL Butter  
Weißwein, zum Ablöschen  
400 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Hokkaido putzen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Einen Esslöffel Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen.

Schalotte und Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Kürbiswürfel zugeben und mitschwitzen. Salzen. Dann Reis ungewaschen hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Risotto mit heißem Fond aufgießen, sodass dieser gerade bedeckt ist.

Offen köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat, dann erneut Flüssigkeit angießen. So weiterverfahren, bis der Reis al dente gegart ist. Risotto vom Herd nehmen und ziehen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und zusammen mit etwas Butter unter das Risotto rühren.

**Für die Garnitur:**  
4 Amarettini  
1-2 EL Kürbiskerne  
Steirisches Kürbiskernöl, zum  
Beträufeln

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Risotto mit Kürbiskernen und Kernöl bestreuen bzw. beträufeln. Amarettini zerbröseln und über das Risotto streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.