

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Dezember 2023** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Entenbrust mit Kartoffelpüree, geschmortem roten Chicorée und Kumquats

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
2 Schalotten
20 g Butter
20 ml roter Portwein
20 ml Rotwein
50 ml Orangensaft
200 ml Geflügeljus
Bitterorangenlikör, zum Abschmecken
Stärke, zum Abbinden
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. In einer heißen Pfanne mit ganz wenig Öl zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten dann kurz auf der Fleischseite braten und aus der Pfanne nehmen. Im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad fertig garen.

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Mit etwas Butter in der Pfanne anschwitzen mit Portwein, Rotwein und Orangensaft ablöschen, einkochen lassen und mit der Geflügeljus auffüllen. Nochmal einkochen, bis die Sauce kräftig genug ist. Stärke mit Wasser verrühren und Sauce damit abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Bitterorangenlikör abschmecken.

Für die Kumquats:

100 g Kumquats
100 ml Orangensaft
40 ml Bitterorangenlikör
50 g Zucker

Kumquats waschen, halbieren und entkernen. Zucker in einer Kasserolle schmelzen und hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft und Bitterorangenlikör ablöschen und verkochen, bis sich der karamellisierte Zucker aufgelöst hat. Kumquats begeben und ca. 10 Minuten andünsten lassen und dann aus der Flüssigkeit heben. Die restliche Flüssigkeit ein wenig einkochen. Kumquats wieder dazugeben.

Für den Chicorée:

2 kleine rote Chicorée
1 EL Haselnuskerne
1 EL Akazienhonig
3 EL Balsamicoessig
2 EL Haselnussöl
Salz, aus der Mühle

Haselnuskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Chicorée im Ganzen waschen und gut abtrocknen. Stielansatz dünn abschneiden und Stauden vierteln (die Viertel sollen noch gut zusammenhalten).

Öl in eine heiße Pfanne geben, erhitzen und Chicorée-Viertel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Honig darüber träufeln und mit Balsamicoessig ablöschen. 2 Minuten schmoren lassen, Chicorée dabei wenden, damit er gut mit der goldbraunen Honig-Balsamico-Mischung überzogen wird. Leicht salzen und mit den Haselnüssen bestreuen.

Für die braune Butter:

80 g Butter

Butter in einer Pfanne oder einer Sauteuse sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Brösel an die Oberfläche steigen. Vorsicht, das geht sehr schnell! Auf keinen Fall anbrennen lassen! Den Topf vom Herd nehmen und die Butter durch ein Sieb filtern.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln waschen, schälen und garkochen. Milch erhitzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Wasser abgießen, die Kartoffeln ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne nach und nach angießen und unterrühren bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Braune Butter unterheben.

200 g mehligkochende Kartoffeln
50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Florian: *Den schwarzen Knoblauch presste Florian mit in das Kartoffelpüree. Mit Schwarzer Knoblauch, Piment d'Espelette, Orangenblütenwasser würzte er die Entenbrust und das Orangenblütenwasser gab er zum Chicorée in die Pfanne.*

Zusatzzutaten von Gesa: *Gesa schnitt die Zwiebel in Ringe, mehlierte diese, würzte sie mit Zwiebel, Orange, edelsüßes Paprikapulver und frittierte sie in Öl aus. Von der Orange verwendete sie die Zesten für die Sauce und als Garnitur.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Dezember 2023** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Chicorée im Speckmantel mit Orangen-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Chicorée:

2 rote Chicorée
8 Scheiben geräucherter Speck
Olivenöl, zum Anbraten

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Chicorée vierteln und den Strunk ein wenig wegschneiden. Chicorée in den Speck einwickeln und in einer Pfanne in Öl ein wenig anbraten. Butter hinzufügen und mit Gemüsfond ablöschen. Anschließend in den Ofen geben, bis er gar ist.

Für die Orangen-Hollandaise:

2 Orangen, Saft und Filets
3 Eier
2 EL Senf
100 g Butter
200 ml Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein in einer hohen Pfanne oder einem Topf reduzieren und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. Butter in einem Topf schmelzen. Orangen filetieren und den Saft auffangen. Aufgefangenen Orangensaft zum Weißwein geben und Eigelbe ebenfalls dazu geben und mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Dabei darauf achten, dass es kein Rührei wird, sonst von der Hitze nehmen. Wenn es anfängt anzudicken, kräftiger aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Senf unterrühren. Butter unter ständigem Rühren in das schaumige Eigelb geben.

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Kresse zupfen.

Chicorée mittig auf Teller anrichten und Orangen-Hollandaise darüber und daneben geben. Mit Orangenfilets und Kresse garniert servieren. Wer mag, kann den Chicorée und die Hollandaise mit Hilfe eines Flambierers noch etwas gratinieren.