

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2023** ▪  
**Finalgericht von Björn Freitag**



**Wachtelbrust und Kürbisravioli mit Orangensauce,  
gegrilltem Kohlrabi und Salbei-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ravioli:**

200 g Semola  
200 g Mehl, Type 405  
4 Eier  
Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen und Eigelbe auffangen. Semola, Mehl und Eigelbe mit einer Prise Salz vermengen und zu einem Teig kneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen damit der Teig geschmeidig wird. Anschließend mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

**Für die Kürbisfüllung:**

½ Hokkaidokürbis  
1 Zwiebel  
3 EL Ricotta  
1 EL Butter  
1 Ei  
2 EL Pankomehl  
1 TL Ras el-Hanout  
1 EL Zucker  
2 EL Apelessig  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf mit Öl leicht bräunen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Kürbis waschen und grob raspeln. Mit zu den karamellisierten Zwiebeln geben, mit Apelessig ablöschen und zugedeckt etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Danach alles mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, Ricotta untermischen und mit Salz und Ras el-Hanout würzen. Masse auf einem Backblech zum Auskühlen verstreichen. Wenn möglich kurz im Tiefkühler abkühlen lassen.

Kürbismasse in Spritzbeutel füllen und in kleinen Häufchen auf die Nudelteigbahnen spritzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Nudelteigbahnen rundherum mit Eigelb einstreichen und mit einer zweiten Nudelteigbahn verschließen. Alles fest andrücken und mit einem Messer in einzelne Quadrate schneiden. In siedendem Salzwasser garen, bis Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und Pankomehl schwenken.

**Für den Kohlrabi:**

½ Kohlrabi  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Kohlrabi waschen, schälen und zwei breite Scheiben (aus der Mitte) mit 2-3 cm Dicke abschneiden. Scheiben in Salzwasser blanchieren und dann in einer Grillpfanne mit etwas Öl anbraten, damit Röstaromen entstehen.

**Für die Orangensauce:**

200 ml frischer Orangensaft, ohne  
Fruchtfleisch  
1 Passionsfrucht  
50 g Butter  
1 Prise Piment d'Espelette

Passionsfrucht halbieren und Fruchtfleisch auslösen. Zusammen mit Orangensaft, Butter und Piment d'Espelette in einen kleinen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze einkochen bis etwa 20 Prozent der Flüssigkeit übrigbleiben. Die Kerne der Passionsfrucht dürfen ruhig in der Sauce verbleiben.

**Für das Salbei-Öl:** Traubenkernöl in einem Topf auf etwa 80°C erwärmen und dann mit den Salbeiblättern pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.  
50 ml Traubenkernöl  
3 Zweige Salbei

**Für die Wachtelbrust:** Wachtelbrüste salzen, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl kross braten, wobei das Innere rosa bleiben sollte.  
2 Wachtelbrüste, mit Haut  
Mehl, zum Mehlieren  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Zuerst die Kohlrabischeibe in die Mitte eines großen, tiefen Tellers platzieren. Dann 2-3 Ravioli darauf anrichten. Nudeln mit etwas Orangensauce und Salbei-Öl beträufeln. Wachtelbrüste daneben arrangieren. Nach Wunsch mit Kresse garnieren.

**Zusatzzutaten Carmen:** *Carmen gab etwas geriebene Muskatnuss in den Ravioliteig und bestreute das fertige Gericht mit Orangenabrieb.*  
Muskatnuss  
Orange

**Zusatzzutaten Michael:** *Michael färbte seinen Ravioliteig mit Kurkuma ein, gab etwas Tonkabohne zur Kürbisfüllung und nutzte Orangenabrieb für die Orangensauce.*  
Orange  
Tonkabohne  
Kurkumapulver

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Ente mit Pfirsichsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ente:**

2 Entenbrüste à 200 g, mit Haut  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Haut von Ente abziehen. In Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig ausbacken. Durch ein Sieb abgießen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Entenbrust in einer anderen Pfanne mit etwas Öl scharf von beiden Seiten anbraten, dann salzen und pfeffern. Anschließend in den Backofen geben bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Das dauert etwa 8-10 Minuten. Entenbrust aufschneiden und nochmal salzen und pfeffern.

**Für die Pfirsichsauce:**

2 Plattpfirsiche  
 2 kleine rote Zwiebeln  
 2 Frühlingszwiebeln  
 3 cm Ingwer  
 100 ml Entenfond  
 1 EL Madeira  
 1 EL roter Portwein  
 2 EL Hoisinsauce  
 1 TL Sesamöl  
 2 EL Rotweinessig  
 2 TL Purple Curry  
 1,5 EL Zucker  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Plattpfirsiche waschen. Einen Pfirsich halbieren, entkernen und fein hacken. Zweiten Pfirsich gröber würfeln. Zwiebeln abziehen und in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Mit Zucker karamellisieren und mit Essig ablöschen. Dann Ingwer hineinreiben und Purple Curry hineingeben. Grob geschnittenen Pfirsich mit in die Pfanne geben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Hoisinsauce und Sesamöl einrühren. Etwas reduzieren lassen. Dann mit einem Stabmixer Sauce pürieren. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl zusammen mit den klein gehackten Pfirsichen andünsten.

Pfirsich und Lachzwiebeln auf dem Teller anrichten. Enten in Streifen schneiden und darauf drapieren. Mit Sauce beträufeln und knusprige Entenhaut darüber streuen.