

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. November 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Cornelia Poletto

Warenkorb

1. Entenbrust
2. Schwarzwurzeln
3. Butternut-Kürbis
4. Weißkohl
5. Grüne Bohnen
6. Enoki
7. Quitten
8. Magerquark
9. Madeira
10. Sojasauce
11. Sesamöl (geröstet)
12. Schokolade (75%)

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Katinka Weidler

Gebratene Entenbrust mit Schokoladen-Madeirasauce, Kürbisstampf, grünen Bohnen, Soja-Enoki und Quitten-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste parieren, die Haut einschneiden und salzen. Ente in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite anbraten. Immer wieder mit Fett übergießen, dann kurz auf der Fleischseite anbraten.

Im vorgeheizten Ofen für 13-16 Minuten rosa garen. Dann aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Sauce:

100 g Schokolade, 75% Kakaoanteil
200 ml Sahne
120 ml Madeira
120 ml Wildfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Madeira in die Pfanne geben, in der zuvor die Ente gebraten wurde. Dann Fond und Sahne dazugeben und wieder einkochen lassen. Schokolade hacken oder reiben und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Stampf:

1 kleiner Butternut-Kürbis
40 g Butter
100 ml Milch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Dann abgießen, Kürbis zurück in den Topf geben und stampfen. Butter begeben. Sollte der Stampf zu fest sein, etwas Milch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Soja-Enoki:

200 g Enoki
2 EL Sojasauce
2 EL Honig

Pilze anbraten und mit Sojasauce und Honig ablöschen. Pilze aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Pfanne für die Bohnen aufgestellt lassen.

Für die Bohnen:

150 g grüne Bohnen
1 Knoblauchzehe
Salz, aus der Mühle

Knoblauch andrücken. Bohnen putzen, in heißem Wasser blanchieren, dann kalt abschrecken. Bohnen mit Knoblauch in der Pfanne kurz anbraten, in der zuvor die Enoki angebraten wurden.

Für das Quitten-Chutney:

1 Quitte
1 Zitrone, Abrieb & Saft
3 EL Zucker
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quitte schälen, entkernen, klein würfeln und in einem Topf mit Wasser und Zucker aufkochen. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Petersilie hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Oliver Giemsa

Eclairs mit Schokoladen-Buttercreme, Madeira-Sahnecreme, Quittensauce und karamellisiertem Kürbis

Zutaten für zwei Personen

Für die Eclairs:

20 g Schokolade, 75 % Kakaoanteil
3 Eier, Größe M
20 g Butter
20 ml Sahne
50 ml Milch
100 ml Wasser
100 g Mehl
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 ml Wasser mit Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel glattrühren. So lange rühren, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden bildet. Die Masse in eine Schüssel geben und mindestens 3 Minuten auskühlen lassen. Eier nach und nach hinzugeben und so lange rühren bis der Teig glänzt.

Teig in einen Spritzbeutel geben und ca. 5 cm lange Stangen spritzen. Im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen, den Ofen dabei immer geschlossen halten. Die fertigen Eclairs abkühlen lassen, dann der Länge halbieren. Schokolade zerkleinern, Sahne aufkochen und heiß auf die Schokolade gießen. So lange rühren bis eine cremige Ganache entsteht. Die gefüllten Eclairs damit verzieren.

Für die Schokoladen-Buttercreme:

60 g Schokolade, 75 % Kakaoanteil
100 g zimmerwarme Butter
200 ml Schlagsahne
120 ml Milch
36 g Zucker
25 g Speisestärke
1 Prise Salz

Zucker in einem Multizerkleinerer fein mahlen. Zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Schokolade in einem Topf mit der Schlagsahne schmelzen. Milch mit Salz und Speisestärke mischen und in die kochende Schoko-Masse rühren, bis es eine puddingartige Konsistenz erhält. Den Pudding erkalten lassen und dann nach und nach in die Butter-Zucker Mischung rühren. Mit einem Spritzbeutel in die Eclairs füllen.

Für die Madeira-Sahnecreme:

15 ml Madeira
50 g Magerquark
100 ml Sahne
20 g Zucker

Zucker in einem Multizerkleinerer fein mahlen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Quark mit Madeira mischen und die Schlagsahne vorsichtig unterheben.

Für die Quittensauce:

1 Quitte
1 Orange, Saft & Abrieb
300 ml Wasser
1 TL Zucker
20 g Speisestärke

Quitte klein schneiden und in 300 ml Wasser 20 Minuten lang mit Zucker köcheln lassen. Dann die Flüssigkeit abnehmen und mit Speisestärke eindicken. Mit Orangensaft und -abrieb abschmecken. Die fertigen Eclairs mit der Sauce verzieren.

Für den Kürbis:

¼ Butternut-Kürbis
1 EL Butter
4 EL Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in gröbere Würfel schneiden.

3 Esslöffel Wasser, Zucker und eine Prise Muskat in eine Pfanne geben und Zucker schmelzen. Kürbis hinzufügen und bei hoher Hitze ca. 15 Minuten braten. Dabei aufpassen, dass nichts verbrennt. Bei 120 Grad Umluft 10 Minuten in den Ofen geben und fertigkochen. Dann salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hajo Fritsch

Enten-Weißkohlwickel mit Quitten-Madeirasauce und grünen Bohnen mit Entenhaut-Quitten-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für den Wickel:

200 g Entenbrust mit Haut
6 große Blätter Weißkohl
1 ½ Quitten
1 Orange
1-2 cm Ingwer
Parmesan, zum Abschmecken
Sojasauce, zum Abschmecken
Sesamöl, zum Abschmecken
1-2 Zweige Petersilie
Chili, aus der Mühle
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weißkohl bzw. die Blätter in heißem Wasser blanchieren, dann kalt abschrecken und trockentupfen.

Die Haut von der Entenbrust entfernen und für den späteren Gebrauch beiseitelegen.

Ingwer schälen und fein schneiden. Petersilie fein hacken. Entenbrust klein würfeln und durch den Fleischwolf drehen. Entenfleisch mit Ingwer und Petersilie vermengen, dann mit geriebenem Parmesan, Sojasauce, Sesamöl, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Masse gut durchkneten.

Quitten und Orange schälen und in Scheiben schneiden. Auf die Weißkohlblätter legen, dann die Entenfleischmasse darauf geben und als Roulade einwickeln. Wickel in einer Pfanne in Öl ringsherum anbraten und dann 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen garen. Wickel ab und an mit dem Fett aus der Pfanne übergießen.

Für die Sauce:

½ Quitte
2 Schalotten
50 g Butter
2 EL Sahne
150 ml Madeira
250 ml Entenfond
3 Zweige Thymian
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quitte vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Quitten und Schalotten in etwas Butter anbraten. Mit Madeira und Fond ablöschen und mit Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sahne zufügen und etwas köcheln lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Butter aufmixen.

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen
1-2 cm Ingwer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen und ca. 10 Minuten in mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzten Wasser kochen, dann abgießen.

Für das Topping:

Haut der Entenbrust, s.o.
½ Quitte
1 Zwiebel
Butter, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Haut der Entenbrust klein schneiden. Quitte vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Haut der Entenbrust mit Quittenwürfel, Zwiebelwürfel und Butter anbraten. Mit Salz und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren über den Bohnen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. November 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Winterlicher Gemüsesalat mit Entenbrust

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

¼ Butternut-Kürbis
¼ Weißkohl
150 g grüne Bohnen
6-8 Schwarzwurzeln
100 g Enoki
1 Orange, Abrieb & Saft
Butter, zum Braten
Milch, zum Einlegen
1 EL Honig
1-2 Zweige Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln mit Handschuhen ordentlich putzen, dann schälen und die Wurzeln sofort in Milch einlegen.

Bohnen putzen und in Salzwasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken.

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Kohl putzen und in feine Streifen schneiden.

Schwarzwurzeln klein schneiden und in Olivenöl und Butter goldbraun anbraten. Salzen. Dann Kürbis und Kohl hinzugeben. Mit Honig karamellisieren. Orange heiß abspülen, die Schale abschneiden, dann halbieren und den Saft auspressen. Orangenschale zum Gemüse geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Enoki dazugeben. Gemüse mit Orangensaft ablöschen und mit Sojasauce würzen. Blanchierte Bohnen und gehackte Petersilie zum Gemüse geben und gut durchschwenken.

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Haut der Entenbrust rautenförmig einritzen. Wichtig ist, dass das Entenfleisch dabei nicht verletzt wird. Fleisch salzen.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Ente mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und einige Minuten knusprig anbraten. Dann wenden, Thymian hinzugeben und mit der Pfanne in den Ofen geben. Ente bis zu einer Kerntemperatur von 56-58 Grad garen. Dann aus dem Ofen nehmen, wieder wenden und die Hautseite erneut knusprig braten. Vor dem Servieren pfeffern und tranchieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.