

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2019** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Lisa Bohm

Geräucherte Entenbrust mit Rotweinjus, Brokkoli und Blumenkohlpuree

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust mit Rotweinjus:

2 Entenbrüste à 300 g, mit Haut
3 Knoblauchzehen
1 Orange
500 ml Gemüsefond
500 ml Rotwein
50 g Hefeflocken
1 Rosmarinzweig
100 g Butter
Zucker, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite einritzen. Auf der Hautseite in einer beschichteten Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und klein hacken, danach mit dem Rosmarinzweig zusammen in der Pfanne dazugeben und anbraten.

Sobald die Ente knusprig ist, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für ca. 10-15 Minuten in den Backofen geben.

Den Bratensaft der Ente mit Rotwein und Gemüsefond ablöschen und einreduzieren lassen. Die Orange auspressen. Orangensaft, Zesten, Haferflocken, Zucker, Salz und Pfeffer zur Jus geben. Mit Butter abbinden. Zum Schluss die Entenbrust unter einer Räucherglocke mit einer Räucherpistole für ca. 5-10 Minuten anröchern.

Für das Blumenkohlpuree:

1 Blumenkohl
250 ml Sahne
250 ml Milch
20 g Butter

Den Blumenkohl zerkleinern, in Milch und Sahne kochen lassen und im Mixer mit kalter Butter zu einem Püree verarbeiten.

Für den Brokkoli:

1 Brokkoli
3 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl

Den Backofen auf 160 Grad Umluft einstellen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Brokkoli ebenfalls klein schneiden, mit Olivenöl und Knoblauch marinieren und bei ca. 160 Grad 10 Minuten in den Ofen stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.