

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2024** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Entenbrust à l'orange mit Rosenkohlblättern und Rotkrautfleckerl

Zutaten für zwei Personen

Für die Rotkohlfleckerl:

¼ Kopf Rotkraut
 2 Scheiben Kochschinken
 1 Ei
 20 g Butter
 250 ml Rotwein
 1 EL Preiselbeermarmelade
 100 g Nudelgrieß
 1 EL Olivenöl + Olivenöl, zum Benetzen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus Nudelgrieß, Ei, Olivenöl, Salz und geriebener Muskatnuss einen glatten Nudelteig kneten. Hierbei nur ganz wenig Wasser hinzufügen und gründlich kneten, sodass der Teig glatt wird. Anschließend in Folie eingepackt etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig dünn ausrollen und in gleichmäßige Nudelfetzen („Fleckerl“) zupfen oder schneiden. In gesalzenem Wasser kurz vorkochen, kalt abschrecken und geölt aufbewahren. Kochschinkenscheiben in die gleiche Größe wie die Nudelfetzen zupfen und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen bis sie ein wenig Farbe bekommen haben. Rotkohl fein hobeln und mit in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und etwa 25 Minuten mit Deckel schmoren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeermarmelade süßen und im letzten Schritt die Nudelfetzen unterschwenken.

Für die Entenbrust:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
 1 Orange, Abrieb
 2 Zweige Rosmarin
 5 Wacholderbeeren
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Fleur de Sel, zum Bestreuen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wacholderbeeren mörsern, Rosmarin fein hacken und Hälfte der Orange abreiben. Alles miteinander vermengen. Ente auf der Hautseite rautenförmig einritzen und mit den Gewürzen einreiben. Auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 52 Grad bringen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Hautseite zuerst. Beim Anrichten mit Fleur de Sel bestreuen.

Für die Rosenkohlblätter:

100 g Rosenkohl
 10 g Butter
 10 g Mandelstifte
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und anschließend daraus feine, zusammenhängende Blätter herausarbeiten. Leicht salzen und vor dem Servieren in gebräunter Butter mit ganz wenig Farbe als Garnitur mit Mandelstiften anschwitzen. Die Rosenkohlherzen anderweitig verwerten.

Für die Orangensauce: Orangen schälen und Orangenfilets herausschneiden. Aus dem Rest der Orange den Saft gewinnen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Butter farblos anschwitzen und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Orangensaft und Fond angießen und einköcheln lassen. Mit angerührter Stärke abbinden und Orangenfilets darin temperieren, aber nicht mehr köcheln.

4 Orangen, Filets & Saft
1 rote Zwiebel
10 g Butter
4 cl Bitterorangenlikör
100 ml Entenfond
Speisestärke, zum Binden

Die auftranchierte Entenbrust auf den Rotkrautfleckerln anrichten, mit Orangensauce umgießen und mit Rosenkohlblättern garnieren.

Zusatzzutaten von Dennis: *Dennis aromatisierte die Rotkohlfleckerl mit den Nelken und dem Zimt, zudem schmeckte er sie mit Honig ab.*
Zimt, Honig, Nelken

Zusatzzutaten von Rick: *Rick löschte den Rotkohl mit Portwein ab, gab das Lorbeerblatt zum Einkochen hinzu und würzte den Rotkohl mit einer Prise Zimt.*
Portwein, Zimt, Lorbeerblätter

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2024** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Rosenkohl-Frittata mit Gorgonzola und schwarzen Nüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Frittata:

100 g Rosenkohl
2 Scheiben Bacon
1 rote Zwiebel
1 Orange, Abrieb
4 Eier
50 g Gorgonzola
2 schwarze Nüsse
4 Walnuskerne
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Umluft vorheizen.

Rosenkohlherzen waschen und kleinschneiden. Bacon würfeln. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel abziehen und würfeln, Walnüsse hacken. Mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Kurz mit andünsten. Gorgonzola in Stückchen darüber geben und schmelzen lassen. Eier verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Orangenabrieb abschmecken. Eimasse über Rosenkohl geben. Pfanne etwas schwenken und dann das Ei am Boden kurz stocken lassen. Zum weiteren Stocken in den vorgeheizten Ofen stellen. Kurz vor dem Servieren mit in Scheiben geschnittenen schwarzen Nüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.