

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Monika Bürger

Entenbrust mit Portwein-Schalotten, Kartoffelstroh und Spargel mit Orangen-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste
 Salzflocken, zum Würzen
 Schwarzer Kampot-Pfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Entenbrust waschen, putzen, eventuelle Federrückstände entfernen und salzen. In einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite anbraten, kurz auf der Fleischseite anbraten und auf den Rost des Backofens bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 59-60 Grad garen. Pfanne mit Fett für die Portwein-Schalotten aufgestellt lassen.

Nach Erreichen der Garzeit die Entenbrust in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen, danach in Scheiben schneiden und mit schwarzem Kampot-Pfeffer und Salzflocken würzen.

Für die Portwein-Schalotten:

6 Schalotten
 200 ml Portwein
 100 ml trockener Rotwein
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und im Bratfett der Entenbrust kurz anbraten.

Anschließend salzen und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Wein für 20 Minuten reduzieren lassen und nach Geschmack nochmals mit Salz abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

2 mittelgroße vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Kartoffeln in sehr, sehr feine Streifen schneiden. Mit Küchenpapier die Feuchtigkeit abtropfen. Kartoffelstreifen im heißen Fett goldgelb ausbacken, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel
 Salz, aus der Mühle

Unteres Drittel der Spargelstangen abschneiden und die Stangen gründlich schälen. Anschließend in Salzwasser für 15 Minuten kochen.

Für die Orangen-Hollandaise:

1 Orange, Abrieb & Saft
 3 Eier
 250 g Butter
 1 EL Schmand
 1 TL Dijonsenf

Butter in einem Topf schmelzen. Orangenschale reiben und auffangen. Saft auspressen und auffangen. Eier trennen und Eigelb auffangen. Eigelb in ein hohes, schmales Gefäß geben. Dijonsenf, Schmand, eine Prise Salz und Orangensaft hinzugeben. Mit einem Stabmixer mixen. Nach und nach die geschmolzene Butter hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.