

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 7. Januar 2019** ▪  
▪ **Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



**Kristin Stüring**

**Entenbrust mit Blumenkohl-Risotto, Rosenkohl und Portwein-Kirschsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste, à ca. 150 g  
Öl, zum Anbraten  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenbrust auf der Hautseite mit dem Messer vorsichtig rautenförmig einschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust mit der Hautseite ca. 5 min. scharf anbraten.

Die Hitze etwas reduzieren, die Entenbrust wenden und von der anderen Seite 2-3 min. anbraten.

Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 15-20 min. in den Backofen geben.

Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und bis zum Verzehr ruhen lassen.

**Für das Blumenkohlrisotto:**

75 g Risottoreis  
200 g Blumenkohl  
1 Zwiebel  
25 g Parmesan  
1 EL Butter  
500 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
1 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond in einem Topf erhitzen und warm halten.

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Vom Blumenkohl kleine Röschen schneiden.

Butter und 1 EL Öl in einem weiteren Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Die Blumenkohlröschen und den Risottoreis dazugeben, für 2 min. dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Etwas heißen Fond dazugeben, so dass der Reis bedeckt ist.

Für 25 min. garen und nach und nach den Fond dazugeben und umrühren.

Parmesan grob reiben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren.

**Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl  
500 ml Gemüsefond  
1 EL Butter  
1 Muskatnuss

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Den Strunk vom Rosenkohl entfernen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk kreuzweise einschneiden.

Den Rosenkohl in den kochenden Gemüsefond geben und 5-7 min. bei mittlerer Hitze garen.

Fond abgießen, Butter in den Topf geben, schmelzen lassen und den Rosenkohl darin schwenken. Mit etwas Muskatnuss würzen.

**Für die Portwein-Kirschsauce:**

4 EL Sauerkirschen  
100 ml Sauerkirschsafft  
100 ml roten Portwein  
200 ml Geflügelfond  
1 EL Butter  
1 Prise Zucker

Das Fett von der gebratenen Entenbrust aus der Pfanne gießen.

Den Bratensatz mit Sauerkirschsafft und Portwein ablöschen. Mit dem Fond auffüllen und die Sauce einreduzieren lassen. Die Kirschen dazugeben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Eventuell mit kalter Butter und etwas Mehl die Sauce binden.

1 EL Mehl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Walnüsse in den Gefrierbeutel geben und klein hacken.  
½ Bund Petersilie Etwas Petersilie abzupfen, klein hacken und in die Tüte zu den  
1 EL Walnüsse Walnüssen geben. Das restliche Öl dazugeben und gut vermengen. Das  
1 EL neutrales Öl Walnuss-Petersilien-Öl mit dem Risotto servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.