

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2019** ▪
Finalgericht mit Nelson Müller



**Barbarie-Entenbrust mit Honig-Chili-Glasur,
geschmortem Chicorée und Kartoffelragout**

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

4 Barbarie-Entenbrüste
 1 kleine Chilischote
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten, bis das Fett ausgetreten und die Haut knusprig und goldbraun ist.

Die Entenbrüste wenden, 2 Minuten weiter braten und danach auf ein Backblech legen. Im heißen Backofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für die Glasur die Chilischote entkernen und klein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit dem Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrüste mit der Glasur bestreichen und bei eingeschalteter Grillfunktion knusprig grillen.

Für das Kartoffelragout:

500 g festkochende Kartoffeln
 20 g Möhren
 20 g Knollensellerie
 20 g Lauch
 100 g Sahne
 100 ml Gemüsefond
 ½ Bund glatte Petersilie
 30 g Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Muskat würzen und weich garen.

Sellerie, Lauch und Möhren schälen, in feine Würfel schneiden und kurz vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zum Schluss fein schneiden und unter das Ragout mischen.

Für den Chicorée:

4 Chicorée
 50 ml Gemüsefond
 10 ml Orangensaft
 10 g Entenschmalz
 20 g Puderzucker

Den Chicorée halbieren, vom Strunk befreien und im Entenschmalz anbraten. Mit Puderzucker karamellisieren. Mit dem Gemüsefond und Orangensaft ablöschen und weich schmoren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

Zusatzzutaten Mischa: *Mischa hat den Rest der Kartoffel in Scheiben geschnitten und diese im Erdnussöl frittiert. Die Kartoffelchips hat er als Garnitur verwendet. Das Kartoffelragout hat er mit Chilipulver gewürzt. Die Mandelstifte hat er nicht verwendet.*

Zusatzzutaten Frank: *Den Ingwer hat Frank gerieben und mit in die Honig-Chili-Glasur gerührt. Die Lorbeerblätter hat er beim Braten der Kartoffelwürfel dazugegeben und zum Schluss aus dem Kartoffelragout entfernt. Die Orangen hat er filetiert und zusammen mit dem Puderzucker zum Chicorée in die Pfanne gegeben.*