

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2020** ▪
“Hauptgang & Dessert“ mit Alfons Schuhbeck



Ali Güngörmüs

**Rosa gebratene Entenbrust mit roten Zwiebeln,
Korinthen und Selleriepüree**

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 200 g
 50 g geröstete Erdnüsse
 1 TL Butter
 1 Stange Zitronengras
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen und von den Sehnen befreien. Die Haut rautenförmig einritzen. Ente mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl nicht zu stark erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen. Die Pfanne darf nicht zu heiß sein, damit das Fett ausbrät. Das Fleisch 1 Minute auf der Hautseite braten, die Temperatur erhöhen, das Fleisch wenden und auf der anderen Seite ca. 30 Sekunden scharf anbraten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen.

Erdnüsse in einer Küchenmaschine hacken. Zitronengras putzen und flachklopfen. Erdnüsse mit Zitronengras und einer Flocke Butter in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronengras entfernen und die gehackten Erdnüsse gleichmäßig auf die Entenbrust geben.

Entenbrüste auf einem Grillrost im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten ruhen lassen.

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
 1 EL Korinthen
 1 Orange
 100 ml Rotwein
 1 EL Butter
 1 Zweig Thymian
 ½ Bund Koriandergrün
 1 Msp. Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln hinzufügen, mit etwas Salz und Zimt würzen und anschwitzen. Orange unter heißem Wasser abspülen, mit einem Sparschäler einen Streifen Schale abschälen und diese mit in die Pfanne geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und Korinthen zugeben. Zwiebeln darin weich schmoren und etwas pfeffern.

Koriandergrün abbrausen, trockenwedeln, in feine Streifen schneiden und unter die Zwiebeln heben.

Für das Selleriepüree:

½ Sellerieknolle
 40 g kalte Butter
 Milch, zum Verfeinern
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Sellerie schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 30 Minuten weichkochen. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt. Sellerie abgießen. Zusammen mit der Butter fein pürieren. Bei Bedarf Milch zugeben, allerdings so wenig wie möglich, sonst wird das Püree zu flüssig. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

Für die Garnitur:

½ Sellerieknolle
 ½ Bund krause Petersilie
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Sellerie schälen und in dünne Scheiben hobeln. Im heißen Fett zu knusprigen Chips ausbacken. Auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Leicht salzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.