

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Finale" von Cornelia Poletto



Polettos Entenbrust mit Dreierlei vom Kürbis

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut, à ca. 180 g
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 5 Kumquats
 30 g kalte Butter
 200 ml Entenfond
 50 ml Orangensaft
 50 ml weißer Portwein
 1 Sternanis
 3 Pimentkörner
 1 Zimtblüte
 Olivenöl, zum Anbraten
 Pink Salt Flakes, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Knoblauchzehe abziehen und im Mörser mit etwas Salz und Pfeffer zu einer feinen Paste mahlen. Entenbrüste abbrausen, trockentupfen, Haut kreuzweise einritzen und mit der Knoblauch-Paste einreiben. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, in eine ofenfeste Form in den Backofen stellen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten rosa garen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. „Entenpfanne“ mit Küchenpapier auswischen und mit Öl erhitzen. Schalottenwürfel zugeben und darin anbraten. Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Zu den Schalottenwürfeln geben, kurz mit anbraten und mit weißem Portwein, Entenfond und Orangensaft ablöschen.

Sternanis, Pimentkörner und die Zimtblüte in ein Gewürzsäckchen füllen, in die Sauce geben und diese auf etwa 100 ml einkochen lassen.

Gewürze entfernen und die Sauce mit den Kumquats kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter montieren.

Die gegarte Entenbrust zum Schluss in Tranchen aufschneiden, mit Salt Flakes bestreuen und zusammen mit der Sauce anrichten .

Für das Kürbispüree:

½ kleiner Hokkaido-Kürbis
 2 Schalotten
 3 cm Ingwer
 400 ml Kokosmilch
 25 g Butter
 Ahornsirup, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten und den Ingwer schälen und würfeln. Beides in Butter anschwitzen und die Kürbiswürfel dazugeben.

Leicht salzen und pfeffern, mit der Kokosmilch auffüllen und auf kleiner Stufe den Kürbis weichkochen lassen. Danach fein pürieren und dabei ein wenig der gekochten Kokosmilch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

Für die marinierten Kürbisscheiben:

¼ Butternutkürbis
 3 Orangen
 2 Zitronen
 3 cm Ingwer
 50 ml Akazienhonig
 2 Sternanis

Ingwer schälen und kleinschneiden. Orangen- und Zitronensaft auspressen und mit Sternanis und Ingwer in einen Topf geben. Auf die Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit den Kürbis in dünne Scheiben schneiden.

Sobald der Saft auf die Hälfte reduziert ist, mit Honig abschmecken, heiß über die Kürbisscheiben geben und diese ziehen lassen.

Für die Kürbis-Chips: Kürbis fein hobeln, in heißem Erdnussöl knusprig ausbacken und leicht salzen.
¼ Butternutkürbis
400 ml Erdnussöl
Feines Meersalz, zum Würzen

Das Kürbispüree auf Tellern anrichten. Die marinierten Kürbisscheiben hübsch dazwischen stecken. Die Entenbrustscheiben mit der Sauce dazu anrichten, mit Kürbis-Chips garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Katharina: *Katharina gab etwas von dem Orangenlikör in das Püree und etwas in die Orangenlikör Sauce anstatt Portwein. Außerdem flambierte sie die Kürbisscheiben in Muskatnuss einer Grillpfanne mit dem Orangenlikör. Den Abrieb der Muskatnuss gab sie in das Kürbispüree und das Kürbiskernöl nutzte sie als Garnitur auf dem Teller.*

Zusatzzutaten von Malin: *Malin entschied sich gegen das Koriandergrün. Abrieb der Muskatnuss gab sie in das Kürbispüree und die Muskatblüte in die Sauce zum Abschmecken.*

*Koriandergrün
Muskatnuss
Muskatblüte*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Risotto all'arancia mit gebratener Entenbrust

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Carnaroli Reis
1 Fenchelknolle
1 Orange
5 Kumquats
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
25 ml Weißwein
Ca. 400 ml Geflügelfond
1,5 EL Butter
Feines Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Fenchel waschen, trockenreiben, Strunk entfernen, das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und beiseitelegen. Später für die Garnitur verwenden. ½ Fenchelknolle in feine Würfel schneiden und aus dem restlichen Fenchel feine Scheiben hobeln. Kumquats waschen, trockenreiben und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kerne entfernen. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Etwas Butter in einen weiteren Topf geben und erhitzen. Schalotten-, Knoblauch- und Fenchelwürfel zufügen und glasig anschwitzen. Ungewaschenen Reis dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Reis dann mit heißem Fond aufgießen, sodass er gerade bedeckt ist. Alles bei schwacher Hitze offen unter Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgenommen hat. Erneut Fond dazu gießen und das Risotto gründlich durchrühren. Die Hälfte der Kumquat-Scheiben dazugeben. Weiterrühren, bis der Reis nach 20-30 Minuten al dente gegart ist.

Wenn das Risotto al dente gegart ist, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter und dem geriebenen Parmesan fertig stellen. Mit Fenchelgrün, Salz und Pfeffer abschmecken. Orange filetieren und ebenfalls unter das Risotto mischen.



Unbedingt ungewaschenen Carnaroli Reis nutzen, denn so bleibt die Reisstärke am Korn und bindet das ganze Risotto. Außerdem wird immer dann, wenn das Risotto mit Fond aufgefüllt wird, auch gerührt.

Für den marinierten Fenchel:

1 Zitrone
1 Orange
½ TL Ahornsirup
½ EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone und Orange halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Gehobelten Fenchel (von oben) mit Zitronen- und Orangensaft, Ahornsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut je ca. 180 g	Ente waschen, trockentupfen, die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen, leicht salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Haut anbraten. Kurz vor Ende kurz drehen.
½ EL Honig	
2 EL heller Aceto Balsamico	Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und in einer ofenfesten Form im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten rosa garen.
100 ml Weißwein	
100 ml Orangensaft	Restliche Kumquat-Scheiben (von oben) in der Entenpfanne kurz anbraten, etwas Butter und Honig dazugeben und mit Orangensaft ablöschen. Balsamico, Weißwein und Lorbeerblätter zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Entenbrust zwischendurch mehrmals mit der Orangensaft-Honig-Balsamico-Mischung glasieren. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen.
4 Lorbeerblätter	
1 Flocke Butter	
Olivenöl, zum Anbraten	
Feines Meersalz	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.