

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 4. Mai 2021** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



Maria Scholz

**Gebratene Entenleber mit Kräutersalat, Zweierlei von der Avocado und selbstgemachten Nachos**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Entenleber:**

300 g küchenfertige Entenleber  
 1 Apfel  
 1 Zwiebel  
 200 ml Apfelsaft  
 200 ml Geflügelfond  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenleber putzen und ggf. Haut abziehen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Entenleber und Zwiebel darin scharf anbraten. Mit Apfelsaft ablöschen und bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und mit Geflügelfond abschmecken. Apfel waschen, schälen und raspeln. Zur Leber in die Pfanne geben und schwenken.

**Für den Kräutersalat:**

200 g frischer Salat, z.B. krause Endivie, Feldsalat, Lollo Rosso, roter Mangold und Rucola  
 ½ Bund Schnittlauch  
 ½ Bund Basilikum  
 ½ Bund Dill  
 1 Beet rote Gartenkresse (alternative grüne Gartenkresse)  
 1 Zwiebel  
 80 g Mais, aus der Dose  
 1 Granatapfel  
 50 ml Weißweinessig  
 3 TL mittelscharfer Dijon-Senf  
 3 TL flüssiger Honig  
 1 TL Agavendicksaft  
 2 EL Kürbiskernöl  
 150 ml Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Schnittlauch, Basilikum und Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kresse vom Beet schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Mais abtropfen lassen. Salat, Kräuter, Kresse, Zwiebel und Mais in einer Schale vermengen. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Weißweinessig, Senf, Honig, Agavendicksaft, Kürbiskernöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit marinieren. Salat mit Granatapfelkernen und Käse servieren.

**Für die Avocado-Zweierlei:**

4 reife Avocados  
 1 gelbe Paprika  
 1 Rispentomate  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Zitronen  
 200 g Crème fraîche  
 2 EL weißer Balsamicoessig

Zwei Avocados halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und zerdrücken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein würfeln. Tomate waschen, trockentupfen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden bzw. hacken. Zerdrückte Avocado mit Crème fraîche, Zitronensaft, Paprika, Tomate, Zwiebel und Knoblauch vermengen. Mit ca. 1 Esslöffel Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Msp. geräuchertes Paprikapulver  
2 EL Purple-Currypulver  
2 EL weiße Sesamsaat  
2 EL Schwarzkümmel  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die zwei übrig gebliebenen Avocados schälen, Stein entfernen und in Würfel schneiden. Mit weißem Balsamicoessig, restlichem Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Sesam und Schwarzkümmel mischen. Avocadowürfel in die Sesam-Schwarzkümmel-Mischung und in das Purple-Currypulver tunken.

**Für die Nachos:**  
125 g Maismehl  
75 g Weizenmehl  
1 TL Sambal Oelek  
1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
2-3 EL Olivenöl  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Mais- und Weizenmehl vermischen, dann 2-3 Esslöffel Olivenöl, 250 ml Wasser und 1 Teelöffel Salz dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, dann Teig in vier gleich große Teile teilen. Mit einem Nudelholz zu hauchdünnen Kreisen ausrollen. Die Teigkreise in der Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Kreise in Dreiecke schneiden. Aus beiden Paprikapulver, 3 Esslöffel Wasser, Salz, Pfeffer und Sambal Oelek eine Marinade herstellen und die Nachos damit einpinseln. Anschließend ca. 8 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis sie goldbraun sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.