

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 9. April 2021 ▪  
Finalgericht von Mario Kotaska



**Scharfe Entenbrust mit Spitzkohl „Kimchi-Style“ und  
Frühlingsrollen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Spitzkohl:**

1 kleiner Spitzkohl  
3 Knoblauchzehen  
2 rote Chilischoten  
10 g Ingwer  
50 ml Sojasauce  
30 ml Reissessig  
1 Zweig Majoran  
1-2 EL Chiliflocken  
Salz, aus der Mühle

Den Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und Chili entkernen. Für die Kimchy-Marinade des Spitzkohls Knoblauch, Chili, Ingwer, Sojasauce, Reissessig und Chiliflocken mit einem Mixstab zu einer zähflüssigen Paste mixen, einen kleinen Teil davon für die Entenbrüste abnehmen. Mit dem Rest den fein geschnittenen Spitzkohl marinieren und alles leicht ansalzen. Im entstandenen Sud weichdünsten und vor dem Anrichten mit gehacktem Majoran abschmecken.

**Für die Ente:**

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 EL geröstetes Sesamöl  
1 EL Speisestärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer entfernen und in wenig Sonnenblumenöl in Streifen geschnitten kross auslassen. Auf einem Küchenpapier entfetten und vor dem Servieren leicht salzen.

Die nackte Entenbrust in 5 gleichmäßige schräge Tranchen schneiden und in einem Teil der Kimchy-Marinade (von oben) mit geröstetem Sesamöl marinieren. Vor dem Braten gut abtupfen, mit Stärke bestäuben und von beiden Seiten ca. 4 Minuten rosa braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Frühlingsrollen:**

4 Blätter Frühlingsrollenteig  
1 Ei  
1 Karotte  
100 g Zuckerschoten  
2 Stangen Frühlingslauch  
100 g Sojasprossen  
4 braune Champignons  
2 cm Ingwer  
1 EL Fischsauce  
4 Zweige Koriander  
Sonnenblumenöl, zum Ausbacken

Gemüse für die Frühlingsrollen waschen, schälen, fein schneiden oder raspeln und mit Fischsauce und gehacktem Koriander zu einer stabilen Füllung gut durchkneten. Ei verquirlen und nun die Rollen herstellen. Hierfür Teigblätter nebeneinander auslegen und die Füllung im unteren Drittel des Blattes verteilen. Dabei sollte das Blatt so liegen, dass eine Ecke zum Körper zeigt. Blatt von unten nun über die Füllung schlagen und die äußeren Ecken nach innen einschlagen. Mit verquirltem Ei einpinseln und mit leichter Spannung einrollen. Verschluss nochmals bepinseln und in tiefem Fett goldgelb und knusprig ausbacken.

Die gebratenen Ententranchen dekorativ auf dem Spitzkohl anrichten und die Frühlingsrollen daneben platzieren. Mit gerösteter Entenhaut und Korianderblättern garnieren, etwas Marinade des Spitzkohls drum herum geben und servieren.

**Zusatzzutaten von Guido:** *Guido hat den Akazienhonig zum Lackieren der Entenbrust verwendet.  
Akazienhonig*

**Zusatzzutaten von Tanja:** *Tanja hat die Erdnüsse in die Spitzkohl-Marinade eingearbeitet. Die  
Limette, Erdnüsse Limette hat sie nicht verwendet.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 9. April 2021 ▪  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Marios Kleinigkeit: Entenbruststreifen „Virginia“ im Maismantel mit Erdnusssdip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ente:**

1 weibliche Barbarie-Entenbrust  
 Maismehl, zum Bestäuben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Entenbrust von der Haut befreien und in fingerdicke Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Maismehl bestäuben.

**Für den Teig:**

300 g Mais aus der Dose  
 1 Ei  
 3 EL Maismehl  
 1 EL Backpulver  
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Für den Ausbackteig das Ei mit Maismehl, Backpulver, Mais und etwas Maiswasser mit einem Mixstab pürieren. Entenbruststreifen nun mit einer Fleischgabel durch den Teig ziehen und in einer Pfanne oder Fritteuse mit Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

**Für den Dip:**

2 EL Erdnussbutter  
 2 große Tomaten  
 1 rote Zwiebel  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 Scharfe Chilisauce, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Sonnenblumenöl anschwitzen. Kleingeschnittene Tomaten dazugeben und kurz einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Erdnussbutter zu einem festen Dip mixen und mit scharfer Chilisauce abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 rote Zwiebel  
 100 ml weißer Balsamicoessig  
 2 Zweige Koriander  
 Eiswasser

Rote Zwiebel schälen, dünn in das Eis-Essig-Wasser hobeln und darin einlegen. Koriander abbrausen und die Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit eingelegten Zwiebeln und Korianderblättern garnieren und servieren.