

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2021** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Holunderjus,
sautiertem Feldsalat und Pastinaken-Creme**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
2 Zweige Thymian
10 Wacholderbeeren
1 TL Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Je eine Entenbrust waschen, trockentupfen und parieren. Dann die Haut sehr fein kreuzförmig einritzen, dabei jedoch nicht in das Fleisch schneiden. Wacholderbeeren fein mörsern. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Anschließend die Entenbrust salzen und pfeffern und mit Thymianblättern und gemörserterem Wacholder marinieren. Die Ente auf ein Ofengitter geben und im vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 56 Grad garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl zunächst kurz auf der Fleischseite anbraten. Dann wenden und die Hautseite kross braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen und erst kurz vor dem Servieren auftranchieren.

Für die Pastinaken-Creme:

300 g Pastinaken
2 Schalotten
100 g Crème fraîche
300 ml Geflügelfond
Salz, aus der Mühle

Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen. Pastinaken von den Enden befreien, schälen und klein würfeln. Schalotten abziehen und grob hacken. Dann die Pastinakenwürfel zusammen mit den Schalotten in den Geflügelfond geben und ca. 15 Minuten weichkochen. Die Pastinaken sollten sehr weich sein, damit man sie zu einer glatten Creme pürieren kann. Anschließend die Pastinaken und Schalotten abpassieren. Zusammen mit dem Fond und Crème fraîche zu einer glatten Crème pürieren und ggf. mit Salz abschmecken.

Für die Holunderjus:

2 Schalotten
20 g Butter
100 ml Holunderbeerensaft
100 ml roter Portwein
200 ml Geflügeljus
Speisestärke, zum Abbinden

Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Schalotten in einer heißen Pfanne mit etwas Butter farblos anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Die Jus vollständig einreduzieren und anschließend mit Holunderbeerensaft ablöschen. Dann erneut auf circa die Hälfte einreduzieren und mit Geflügeljus auffüllen. Je nach Konsistenz ggf. mit einer Stärke-Wasser-Mischung leicht abbinden.

Für den Feldsalat: Knoblauch abziehen und fein reiben. Salat gut waschen,
250 g Feldsalat trockenschleudern und verlesen. Das geröstete Haselnussöl und den
1 Knoblauchzehe Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und den Feldsalat dazugeben. Den
1 EL geröstetes Haselnussöl Salat kurz in der Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Muskatnuss, Salz
Muskatnuss, zum Abschmecken und Pfeffer abschmecken.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Hannah: *Hannah röstete die Haselnüsse im Ofen und gab sie am Ende über das
Gericht.*
Haselnüsse

Zusatzzutaten von Daniela: *Daniela gab die Pastinaken zum Braten in die Pfanne und löschte sie mit
Weißwein ab. Die Cranberrys gab sie als Topping auf den Salat.*
Pastinaken
Weißwein
Cranberrys

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2021** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Feldsalat à la Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat: Feldsalat gut waschen, trockenschleudern und verlesen.
 400 g Feldsalat

Für das Dressing: Den Fond zusammen mit den gekochten Kartoffeln vom Vortag, grobem Senf, geröstetem Haselnussöl und Himbeeressig zu einem sämigen Dressing pürieren. Beiseitestellen.
 2 gekochte Kartoffeln vom Vortag
 400 g Feldsalat
 250 ml Gemüsefond
 2 EL grober Senf
 2 EL geröstetes Haselnussöl
 1 EL Himbeeressig

Für die Äpfel und die Wurst: Äpfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und die Apfelspalten zusammen mit Zucker darin karamellisieren. Blutwurst kleinschneiden, mehlieren und in einer separaten Pfanne mit Öl braten.
 100 g Blutwurst
 2 Scheiben altes Toastbrot
 2 rote Äpfel
 1 Gemüsezwiebel
 10 g Butter
 20 g Zucker
 Mehl, zum Mehlieren
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Den Salat auf Tellern anrichten und „saftig“ mit dem Dressing marinieren. Äpfel, Wurst und Toastbrotwürfel drübergeben und servieren.