

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2020 ▪  
Finalgericht von Mario Kotaska



**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Steinpilz-Rahmlauch und Maronen-Gnocchi**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Entenbrust:**

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste  
1 Knoblauchzehe  
1 Flocke Butter  
2 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrüste von allen Sehnen befreien und die Haut möglichst fein mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen, Zehe halbieren und die Entenbrüste großzügig mit Knoblauch einreiben. Entenbrüste zuerst auf der Hautseite kross, später mit Butter und Thymianzweigen auch auf der Fleischseite anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad schwebend rosa garen. Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz vor dem Servieren mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und diese knusprig braten. Anschließend etwas ruhen lassen und dann tranchieren. Schnittflächen mit Salz nachwürzen.

**Für die Maronen-Gnocchi:**

100 g mehlig kochende Kartoffeln  
75 g vorgegarte Maronen  
1 Orange  
1 Ei  
100 ml Sahne  
20 g Parmesan  
1 EL Kastanienhonig  
50 g Mehl  
Butter, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen mit Kastanienhonig und Sahne verkochen und anschließend in einem Mixer fein pürieren. Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kalt ansetzen, weichkochen, abgießen und gut ausdampfen lassen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen.

Kartoffeln nun durch eine Presse drücken und mit Maronenpüree, Orangenabrieb, Mehl, geriebenem Parmesan und Eigelb zu einem Gnocchiteig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Teig zügig in ca. 2 cm dicke Rollen ausrollen. Diese dann in kurze Stücke teilen und ggf. über ein Gnocchibrett rollen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und leicht abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne auslassen und die fertigen Gnocchi darin schwenken.

**Für den Rahmlauch:**

½ Stange Lauch, hellgrün  
100 g Steinpilze  
100 ml Sahne  
50 ml Geflügelfond  
1 Zweig Majoran  
Butter, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und leicht bräunen. Steinpilze darin kross anbraten.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lauch gründlich putzen und in feinste Ringe schneiden. In Butter ohne Farbe anschwitzen und direkt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Geflügelfond ablöschen, einreduzieren lassen und mit Sahne aufgießen. Nochmals sämig einköcheln und kräftig mit gehacktem Majoran würzen.

Die gebratenen Steinpilze unterziehen und je nach gewünschter Konsistenz mit Sahne oder Fond nacharbeiten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Stefan:** *Stefan schmeckte den Lauch mit Weißwein und etwas Zitronenabrieb ab.  
Weißwein Die Speisestärke verwendete Stefan zum Binden der Gnocchi-Masse.  
Zitrone  
Speisestärke*

**Zusatzzutaten von Renate:** *Renate schmeckte ihr Lauchgemüse ebenfalls mit Weißwein ab.  
Gorgonzola Außerdem rührte sie für mehr Cremigkeit und einen besonderen  
Weißwein Geschmack Gorgonzola unter das Gemüse.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2020 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Tunesisches Lamm mit Blumenkohl „arabisch“

Zutaten für zwei Personen

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>Für das Lamm:</b><br/>                 200 g Lammhackfleisch<br/>                 1 rote Zwiebel<br/>                 1 Knoblauchzehe<br/>                 1 Ei<br/>                 100 ml Fleischfond<br/>                 2 EL Senf<br/>                 2 EL Harissa-Paste<br/>                 2 EL Paniermehl<br/>                 2 Zweige Thymian<br/>                 Chili, aus der Mühle<br/>                 Salz, aus der Mühle<br/>                 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und reiben. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Blättchen fein hacken. Lammhackfleisch mit gewürfelten Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Eigelb, 1 Esslöffel Harissa, Senf und Paniermehl vermengen und eine Frikadellen-Masse herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken und zu kleinen Bällchen formen. In Olivenöl von allen Seiten zart und saftig braten. Anschließend restliche Harissa-Paste in die Pfanne geben, mit Fond ablöschen. Pfanne mit einem Deckel schließen und Bällchen schmoren lassen.</p> |
| <p><b>Für den Blumenkohl:</b><br/>                 150 g Blumenkohlröschen<br/>                 1 rote Zwiebel<br/>                 1 Zitrone<br/>                 100 g geröstete Mandelblättchen<br/>                 2 EL Butter<br/>                 2 EL Olivenöl<br/>                 2 TL Ras el-Hanout<br/>                 2 Zweige Minze<br/>                 Muskatnuss, zum Reiben<br/>                 Salz, aus der Mühle</p>  | <p>Blumenkohlröschen in Salzwasser blanchieren, aus dem Wasser nehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Blumenkohlröschen und Zwiebel in Olivenöl sanft braten. Mit Salz und Muskat würzen. Nach ca. 5 Minuten Bratzeit die Butter hinzugeben und braun werden lassen. Zitrone auspressen und den Saft in die Pfanne geben. Minze abrausen, trockenwedeln und hacken. Mandelblättchen hacken. Minze und Mandelblättchen zum Blumenkohl in die Pfanne geben und gut schwenken. Alles mit Ras el-Hanout würzen.</p>   |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.