

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Oktober 2019 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Entenleber-Feigen-Ravioli mit gebratener Barbarie-Entenbrust und Kräuterseitlingen

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

125 g Hartweizengrieß
75 g Mehl
2 Eier

4 EL Hartweizengrieß, zum Ausrollen
1 Prise feines Salz

Den Nudelgrieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteil mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

40 g Entenleber
4 Feigen
2 rote Zwiebeln
2 EL Zucker

1 Ei, davon das Eiweiß
150 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein

2 Zweige Thymian
1 Prise Quatre epices
½ TL Butter, zum Anbraten
2 EL Butter, zum Aufmontieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die roten Zwiebeln abziehen, halbieren und längs in Scheiben schneiden. Zucker in einen Topf streuen und karamellisieren lassen. Mit Rot- und Portwein ablöschen und die Thymianzweige dazugeben. Die Zwiebeln im Wein ca. 8 Minuten garen.

Die Feigen schälen und in Würfel schneiden. Die Entenleber in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ca. 1 ½ Minuten braten und herausnehmen.

Die Zwiebeln in einem Passiersieb auffangen und den Rotweinfond mit der Butter langsam sirupartig einkochen lassen. Die Zwiebeln wieder hineingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rotweinzwiebeln hacken und mit Feigen und fein gewürfelter Entenleber in eine Schüssel geben. Alles mischen und mit Quatre epices, Salz und Pfeffer abschmecken.



Der Karamell entwickelt sich in der Pfanne mal gar nicht und mal extrem schnell? Einfach den Zucker mit etwas Wasser mischen und dann karamellisieren lassen – das sorgt für eine gleichmäßige Bräunung.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken.

Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

Für die Ente: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 kleine Barbarie-Entenbrüste
2 EL Entenschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Ente waschen, trockentupfen und die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Kräftig salzen und pfeffern. Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig ausbraten. Die Entenbrüste auf einem Rost im vorgeheiztem Ofen ca. 8 Minuten rosa garen.

Für die Sauce: Die Kräuterseitlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und halbieren.

120 g Mini-Kräuterseitlinge
50 ml Entenjus
4 Zweige glatte Petersilie
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pilze darin kräftig anbraten. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Entenjus und Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Miteinander nochmal aufkochen lassen.

Die Ravioli durch die Sauce ziehen, auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Stefan: *Die beiden besprachen sich vorab bei der Auswahl ihrer Zutaten. Stefan verwendete letztlich nur den Saft der Orange zum Aromatisieren der Entensauce.*
1 Orange, ½ TL Zimt, 10 ml Orangenlikör

Zusatzzutaten von Fatma: *Fatma würzte mit etwas Zimt die Füllung der Ravioli, etwas Orangenschale und -likör verwendete sie zum Verfeinern der Entensauce.*
1 Orange, ½ TL Zimt, 10 ml Orangenlikör



Zusatzgericht von Cornelia Poletto

Polettos Polpette mit Mezzemaniche und fruchtiger Tomatensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Polpette:

350 g Rinderhackfleisch
40 g Parmesan, zum Reiben
1 ½ Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Basilikum
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten und Knoblauch langsam anbraten.

Das Hackfleisch mit Schalotte und Knoblauch, gehacktem Basilikum und geriebenem Parmesan vermengen und kräftig salzen und pfeffern.

Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in der Pfanne langsam rundum kross anbraten.

Für die Pasta:

200 g Mezzemaniche oder andere
Röhrennudeln
2 EL feines Salz

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Die Nudeln dazugeben ca. 10 Minuten sprudelnd darin aufkochen.

Für die Sauce:

400 g gehackte Cherrytomaten
1 Rispe Cherrytomaten
1 ½ Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Basilikum
1 TL Peperoncini
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten und Knoblauch langsam anbraten.

Die Tomatensauce und Basilikum mit Stielen dazugeben. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce etwa 10 Minuten sämig einkochen lassen.

Die halbierten Cherrytomaten und etwa eine Kelle Nudelwasser dazugeben. Mit Peperoncini nach Geschmack würzen.

Tomatensauce, Nudeln und Polpette in einer Pfanne vermengen und nochmals aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

10 Kugeln Mini-Mozzarella
40 g Parmesan, zum Reiben
4 Zweige Basilikum

Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Mozzarella und Basilikum garnieren und servieren.