

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2024** ▪  
**Leibgericht mit Björn Freitag**



**Stefan Lauber**

**Entenbrust mit Portweinsauce, Erdnuss-Wirsing, Kartoffelpüree und gerösteten Orangen-Milchbröseln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 weibliche Entenbrust, ca. 230 g  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust von Silberhäuten und Sehnen befreien, auf der Haut einschneiden und in Butterschmalz gleichmäßig anbraten. Für 10 Minuten in den Backofen geben, dann die Backofentemperatur auf 100 Grad herunterstellen und die Entenbrust ziehen lassen.

**Für die Portweinsauce:**

100 g Möhre  
 100 g Knollensellerie  
 120 g Lauch  
 2 Zwiebeln  
 Kalte Butter, zum Montieren  
 300 ml roter Portwein  
 300 ml Geflügelfond  
 1 TL Tomatenmark  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 Mehl, zum Abbinden  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhre, Sellerie, Lauch und Zwiebeln schälen bzw. putzen. Alles in einer Pfanne oder Topf anrösten, dann Tomatenmark hinzugeben und mitrösten. Mit Portwein und Fond ablöschen, Rosmarin und Thymian dazugeben und einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren, dann mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit etwas Mehl binden.

**Für die Orangen-Milchbrösel:**

1 Orange, Abrieb  
 3-4 EL Milchpulver  
 Butterschmalz, zum Braten

Milchpulver in Butterschmalz rösten, dann Orangenabrieb zugeben.

**Für den Wirsing:**

½ Wirsingkopf  
 2-3 EL ungesalzene Erdnüsse  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing putzen, in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten. Erdnüsse zerstoßen und zum Wirsing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kartoffelpüree:**

3 große Kartoffeln  
 2 EL Butter  
 100 ml Sahne  
 50 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Kartoffeln stampfen, dann mit Butter, Sahne und Milch die Konsistenz des Pürees bestimmen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.