

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. August 2024 ▪
Motto „Süßwasser“ mit Cornelia Poletto



Cornelia Wittenbeck

**Entenbrust mit Orangenlack, Pflaumen-Chutney und
Glasnudelsalat mit Wasserkastanien und Wasserspinat**

Zutaten für zwei Personen

Für den Glasnudelsalat:

- 50 g Glasnudeln
- 4 Wasserkastanien, ggf. aus der Dose
- ½ Bund Wasserspinat
- 2 Shiitake
- 2 Austernpilze
- 1 kleine Möhre
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ rote Chilischote
- 3 cm Ingwer
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 1 getrocknete Spitzmorchel
- 1 geräucherter, getrockneter Shiitake
- 30 g ungesalzene Cashewkerne
- 3 EL Sojasauce
- 50 ml Pflaumenwein
- 1 EL Honig
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Misopaste
- 4 EL Sesamöl
- ½ Bund Koriander
- 1 TL chinesisches Fünfgewürz
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Möhre schälen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und Chilischote von Scheidewänden und Kernen befreien. Beides fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Räucherpilz und getrocknete Morchel in Wasser einweichen. Shiitake und Austernpilze putzen und sehr fein schneiden. Wasserkastanie bei Bedarf schälen und fein würfeln. Blätter und Stile vom Wasserspinat kleinschneiden. Möhre, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und geriebenen Ingwer in etwas Öl andünsten, Wasserkastanie zufügen, Pilze und Wasserspinat zum Schluss unterheben und kurz mitdünsten. Mit Fünfgewürz und Misopaste abschmecken.

Geräucherten Shiitake ausdrücken, in feine Streifen schneiden, dabei das Wasser auffangen, und mit in die Pfanne geben. Vorsichtig umrühren. Mit Pilzwasser, Sojasauce und Pflaumenwein ablöschen. Final mit Limettensaft, Reisessig, Honig, etwas Salz sowie Sesamöl abschmecken. Glasnudeln 2 Minuten in kochendem Salzwasser garziehen lassen, abgießen und unter das Gemüse geben. Abkühlen lassen.

Mit den gehackten Cashewnüssen sowie gehacktem Koriander und etwas Limettenabrieb garnieren und servieren.

Für das Pflaumen-Chutney:

300 g Pflaumen
 1 rote Zwiebel
 1 Chilischote
 2 cm Ingwer
 30 ml Balsamico
 20 ml weißer Portwein
 1 Zimtstange
 1 Pimentkorn
 1 Zacke Sternanis
 1 EL Senfkörner
 Kokosöl, zum Braten
 50 g brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 1 Prise Sezchuan-Pfeffer

Pflaumen, halbieren und entsteinen. Anschließend die Hälften in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Chilischote entkernen und fein würfeln.

Kokosöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln glasig andünsten. Ingwer, Chilischote, Senfkörner, Sternanis, Piment und Zimt dazugeben und mit anschwitzen. Braunen Zucker hinzufügen. Mit Balsamico und Portwein ablöschen. Pflaumen dazu geben. Anschließend das Chutney bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen und dabei immer wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Entenbrust:

2 Entenbrustfilets, mit Haut
 2 Knoblauchzehen
 1 Orange, Abrieb
 1 Limette, Abrieb
 2 cm Ingwer
 5 EL Honig
 1 EL Sojasauce
 3 EL Pils
 1 EL Kümmelsamen
 ½ TL gemahlener Koriander
 1 EL schwarzer Pfeffer
 Salz, aus der Mühle

Pfeffer mörsern und Kümmel zerstoßen. Zusammen mit Koriander in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen, pressen und mit den angerösteten Gewürzen, geriebenem Ingwer, Honig, Sojasauce und Zitrusabrieb verrühren. Etwas Bier hinzufügen, sodass ein streichfähige Paste entsteht.

Haut der Entenbrust kreuzweise einritzen. Mit der Hautseite in eine kalte Pfanne ohne Öl legen, erhitzen und einige Minuten kross anbraten. Umdrehen und auf der zweiten Seite anbraten. Filets mit dem Lack ringsherum bestreichen und auf einem Rost im Backofen mit Thermometer auf ca. 63 °C garziehen lassen.

Dann in Tranchen schneiden und mit dem garnierten Glasnudelsalat und einem Löffel Chutney servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.