

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Küche 2.0" mit Björn Freitag



Paul Schroth

Entenbrust mit Orangen-Rotweinsauce, Pommes Paolo, Apfel-Chutney, Rotkraut-Shot und -Stroh

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

1 Entenbrust
½ Orange
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ente zuschneiden, Haut kreuzförmig einritzen und mit Salz, Zucker, Orangenabrieb und Pfeffer würzen. Bei 63 Grad die Ente für 20 Minuten Sous vide garen.

Nach der Garzeit die Ente 5 Minuten ruhen lassen und sie dann auf der Hautseite 5 Minuten scharf anbraten und auf der Rückseite 1 Minute nachbraten. Vor dem Anschneiden die Ente erneut ruhen lassen.

Für die Kartoffeln:

3 große mehlig kochende Kartoffeln
250 g Butter
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, mit runden Ausstecher ausstechen und mit einem Gemüsehobel in Papierdünne Blättchen hobeln. Anschließend Kartoffeln salzen und auf einem Handtuch trockentupfen, zu einem Turm stapeln und in einer mit Butter getränkten Backform für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Oberfläche mit einem kleinen Bunsenbrenner flämmen.

Für das Apfel-Chutney:

2 saure Äpfel
½ Gemüsezwiebel
10 g Ingwer
100 ml Apelessig
100 ml naturtrüber Apfelsaft
150 ml Gemüsefond
1 EL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
2 EL brauner Zucker
2 EL Gelierzucker
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Beides in Rapsöl anbraten. Beide Zuckerarten dazugeben und karamellisieren lassen. Ingwer reiben und zusammen mit Senfkörnern, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Essig, Saft und Fond auffüllen und auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken

Für die Sauce:

1 Schalotte
100 ml Rotwein
100 ml Portwein
75 ml Orangensaft
250 ml Entenfond
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt

Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Mit Rotwein, Portwein, Orangensaft und Entenfond auffüllen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und langsam einreduzieren lassen. Durch ein feines Sieb absieben und mit kalter Butter abbinden, zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g eiskalte Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rotkraut: Ein paar Rotkohlblätter abzupfen und in kleine Streifen schneiden. Den Rest des Rotkrauts entsaften, mit Gewürzen und Apfelsaft abschmecken und in einem Shot-Glas kalt servieren. Für das Stroh die Rotkohlstreifen in heißem Öl frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

1 Kopf Rotkraut
Quatre-épices-Gewürz, zum Würzen
Öl, zum Frittieren
1 Schuss naturtrüben Apfelsaft
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kresse abzupfen.
Ein kleiner Topf Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.