

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2022 ▪  
„Rezepte-Wichteln“ mit Robin Pietsch



Stefan Florian kocht das Gericht von Madeline Kain

**Entenbrust in Orangensauce mit Kürbispüree und Kürbis-Chips**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Ente:**

2 Entenbrüste à 170-200 g  
4 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2 Blätter Salbei  
1 EL Butter  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust von Sehnen befreien und Haut kreuzförmig einschneiden. Entenbrust salzen und pfeffern. Entenbrust in eine kalte Pfanne mit den Kräutern auf der Hautseite nach unten legen und Pfanne erhitzen, anbraten, bis die Haut schön braun und knusprig ist. Danach wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Etwas Öl und Butter dazugeben. Anschließend Entenbrust im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten rosa garen. Danach die Entenbrüste in Alufolie gerollt ruhen lassen.

**Für die Sauce:**

3 Orangen  
100 ml Bitterorangenlikör  
200 ml dunkler Geflügelfond  
100 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von einer Orange einige Zesten ablösen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Die zwei anderen Orangen schälen und die einzelnen Orangenfilets herauslösen. Restliches Fruchtfleisch auspressen.

Das Fett in der Pfanne, in der die Ente gebraten wurde, abgießen und den Bratensaft mit Bitterorangenlikör ablöschen. Orangensaft und die Orangenzesten hinzugeben und diese weichköcheln lassen. Fond zugeben und etwas einkochen lassen. Butter mit einem Schneebesen in die Sauce einrühren und die Orangenfilets in der Sauce erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kürbispüree:**

1 Butternusskürbis  
1 Sellerieknolle  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
20 g Ingwer  
100 g Butter  
200 ml Sahne  
1 Spritzer Limette  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Kürbis schälen, entkernen, in Würfel schneiden und 360 g abwiegen. Sellerieknolle schälen, grob würfeln und 180 g abwiegen. Butter in einem Topf erwärmen und die Zwiebel-, Knoblauch-, Kürbis- und Selleriewürfel anschwitzen. 4 EL Wasser zugeben und das Gemüse 20 Minuten weichdünsten. Ingwer schälen, kleinschneiden und zugeben. Sahne zufügen und um die Hälfte einkochen lassen. Das gekochte Gemüse stampfen und mit etwas Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken.

**Für die Kürbis-Chips:** Kürbis mit einem Küchenhobel in möglichst dünne Scheiben schneiden und trockentupfen. Kürbisscheiben in eine Schüssel geben und mit Mehl bestäuben. Pflanzenöl in einem Topf oder in einer Fritteuse vorsichtig auf 120 Grad erhitzen und die bemehlten Kürbisscheiben darin knusprig ausbacken. Anschließend die Scheiben abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Entenbrust in Tranchen aufschneiden und mit der Orangensauce auf Tellern anrichten. Vom Kürbispüree mit zwei Löffeln Nocken abstechen und neben die Entenbrüste setzen. In jede Nocke einige Kürbischips stecken und servieren.