

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2022** ▪  
**„3 Pflichtzutaten: Rotkohl, Spekulatius, Vanilleschote“ mit Robin Pietsch**



Pepe

**Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Rotkohl-Butter-Püree, Spekulatius-Vanille-Brösel und frittiertem Rotkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ente:**

1 Entenbrust, mit Haut  
 100 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust abspülen, trocknen, parieren und überstehende Fetthaut abschneiden. Mit einem sehr scharfen Messer (eine Rasierklinge oder ein Teppichmesser eignen sich am besten!) die Haut rautenförmig einschneiden, Fleischseite dabei aber nicht verletzen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft. Entenbrust Zimmertemperatur annehmen lassen, damit sich das Fleisch beim Braten nicht zusammenzieht. Entenbrust ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne bei nicht zu hoher Hitze auf der Hautseite langsam so lange ausbraten, bis die Haut schön braun und etwa nur noch 3 oder 4 mm dünn ist. Dabei immer wieder das ausgetretene Fett abgießen. Brust auch auf die Seiten stellen, damit sich die Fleischfasern verschließen. Zum Schluss ganz kurz die Fleischseite anbraten. Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Brust auf dem Backofenrost ca. 20 Minuten im Backofen zu Ende garen.

**Für das Püree:**

½ Rotkohl  
 1 große festkochende Kartoffel  
 500 ml Gemüsfond  
 250 g Butter  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 1 Zimtstange  
 2 Nelken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und in kleine Stücke in Fond kochen. Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und dazu geben. Die Gewürze in einem Beutel dazu geben und mit kochen. Rotkohl abgießen und mit Butter zu einem Püree mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Seite stellen.

**Für den frittierten Rotkohl:**

100 g Rotkohl in Streifen  
 Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Vom äußeren Krautkopf gleichmäßige Streifen runter schneiden und in der Fritteuse knusprig anbraten. Herausholen, abtropfen lassen und salzen.

**Für die Sauce:**

20 ml Gin  
 1 Orange  
 100 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange auspressen und Saft in einem Topf aufkochen lassen. Gin dazu geben und mit der Butter mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Brösel:** Spekulatius mit etwas Butter und dem Mark einer Vanilleschote zu einer Paste mixen und bei 200 Grad im Backofen für 6 Minuten ausbacken.  
5 Spekulatius-Kekse  
1 Vanilleschote  
50 g Butter

Das Püree in einem Streifen über den Teller streichen, die geschnittene Entenbrust in der Mitte verteilen. Den Panierten Rotkohl am Ende des Pürees anrichten und die Brösel links und rechts verteilen. Orangensauce angießen und servieren.