

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 2. Dezember 2022 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Entenbrust-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:
1 gebratene französische Entenbrust,
vom Vortag übrig geblieben
400 ml Entenfond
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hälfte der Entenbrust vom Vortag in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Entenfond in einem Topf auf 100 ml reduzieren lassen. Butter erhitzen und so eine Nussbutter herstellen.

Für den Kohl:
25 g Rotkohl
25 g Grünkohl
2 EL Schmand
etwas Zimt

Rotkohl in hauchdünne Streifen schneiden. Grünkohl-Strunk entfernen und Blätter feinhacken. In einer Schüssel die Entenwürfel mit Rotkohl, Grünkohl und dem reduzierten Fond vermischen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
1 EL Amarenakirschen, aus dem Glas
Wildkräuter, zum Garnieren
1 EL ganze geröstete Haselnüsse

Kirschen feinhacken. Wildkräuter waschen. Haselnüsse reiben.

Den Entenbrust-Salat im Ring anrichten, die andere Hälfte der Entenbrust in Scheiben schneiden und oben drauf anrichten. Mit Kirschen und dem Sud der Kirschen auf Tellern verteilen. Wildkräuter als Garnitur verwenden, Haselnüsse drüber verteilen und servieren.