

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



Entenbrust mit Rotkohlsalat, mariniertes Rote Bete, Grünkohl- und Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 1 französische Barbarie Entenbrust
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 400 ml Entenfond
- 50 g kalte Butter
- 1 Zimtstange
- Ggf. Stärke, zum Abbinden
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust parieren und in einer Pfanne (ohne Fett) zuerst auf der Hautseite dann auf der Fleischseite anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben. Zurück auf die Hautseite drehen und in einem auf ca. 140-160 Grad vorgeheizten Backofen geben bis eine Kerntemperatur von ca. 55-58 Grad erreicht ist. Kurz ruhen lassen und nach dem tranchieren mit Salz und Pfeffer würzen. Bratensatz zusammen mit Entenfond und Zimt zu einer Sauce einkochen lassen. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und ggf. mit Stärke abbinden.

Für den Rotkohlsalat:

- 125 g roher Rotkohl
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL neutrales Öl
- ½ EL Honig
- ½ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl hauchdünn schneiden und mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer verkneten. Evtl. nochmals etwas abschmecken. Kurz vor dem Anrichten einige Koriander-Stiele fein gehackt zugeben.

Für die Rosenkohl- und Grünkohlblätter:

- 5-10 Rosenkohl
- 2 Händevoll frischer Grünkohl
- 1 EL Butter
- Zucker, zum Abschmecken
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Rosenkohl nur die äußeren Blätter zupfen, den Grünkohl waschen und ebenfalls zupfen. Beides kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer karamellisieren/anschwitzen.

Für die Garnitur:

- 1 große gekochte rote Bete
- 125 g Amarenakirschen im Saft, aus dem Glas
- Wildkräuter, zum Garnieren
- Haselnüsse, ohne Schale im Ganzen
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in ca. 1x1 cm Würfel schneiden und mit passiertem Saft der Amarenakirschen kurz ziehen lassen. Haselnüsse mit Zucker, Salz und Pfeffer in der Pfanne karamellisieren lassen. Wildkräuter zum Garnieren benutzen.

Auf einem Teller abwechselnd Würfel der marinierten, roten Bete und Rotkohlsalat anrichten. Darauf einige Rosenkohl- sowie Grünkohlblätter geben. Daneben eine Tranche der Entenbrust legen und kurz vor dem Servieren mit etwas Sauce der Ente und Sud der Kirsche nappieren. Über das Gericht Haselnüsse hobeln und mit feinen Wildkräutern dekorieren und servieren.

Zusatzzutaten von Madeline: *Die Kürbiskerne röstete sie gemeinsam mit den Haselnüssen von oben in der Pfanne mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zucker an und gab sie kleingehackt zum Rotkohlsalat. Orangensaft und -abrieb sowie Wildfond gab sie zur Sauce.*

Zusatzzutaten von Luisa: *Portwein und Lorbeer gab sie zur Sauce und Orangensaft in den Rotkohlsalat.*
Portwein
Lorbeerblatt
Orange

▪ 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.