

# | Die Küchenschlacht - Menü am 14. November 2014 |

## „Finalgerichte“ Nelson Müller



### **Finalgericht: „Gefüllte Entenbrust mit Vanille-Möhren und Kartoffel-Schalotten-Püree“ von Nelson Müller**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für die Entenbrust:*

- 2 Entenbrüste, à 160 g
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Füllung:*

- 2 Äpfel
- 1 EL Röstzwiebeln
- 80 g Zucker
- 30 g Butter
- Calvados, zum Abschmecken

##### *Für die Vanillemöhren:*

- 5 Karotten
- 50 g Butter
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Petersilie
- 1 Schote Vanille
- 1 EL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für das Kartoffel-Schalottenpüree:*

- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 4 Schalotten
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 150 g Butter
- 3 EL Mehl
- 1 Muskatnuss
- Frittieröl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Püree einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und von der dicken Seite eine Tasche einschneiden.



Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in haselnussgroße Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Apfelstücke hineingeben. Mit dem Calvados ablöschen und die Butter untermengen. Die Äpfel in der Pfanne schwenken und anschließend auskühlen lassen. Die Röstzwiebeln mit den Apfelstücken vermengen und die Entenbrüste damit füllen.

Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite kross anbraten, umdrehen und weitere fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und 20 Minuten im Ofen garen.

Die Kartoffeln schälen. Je nach Größe halbieren oder vierteln, sodass sie alle die gleiche Größe haben und gar kochen. Anschließend das Wasser abschütten. Die Kartoffeln ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken. Die Sahne mit der Milch und der Butter in einem Topf erhitzen und anschließend unter die Kartoffelmasse mengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Pfanne mit Frittieröl erhitzen. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben. Anschließend im Öl frittieren, bis diese goldgelb und kross sind. Die Schalottenwürfel mit dem Püree vermengen.

Für die Vanillemöhren eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Anschließend den Zucker hinzufügen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Petersilienstängel in die Pfanne geben und schmoren lassen, bis die Karotten bissfest sind. Anschließend die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und zu den Karotten geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Ofen auf Oberhitze stellen und die Entenhaut kross backen.

Die gefüllte Entenbrust mit Vanillemöhren und Kartoffel-Schalotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



### **Final-Dessert: „Topfensoufflé“ von Curt Regner**

#### **Zutaten für zwei Personen**

1	Zitrone
3	Eier
200 g	Magerquark
1 Schote	Vanille
60 g	Zucker
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz, zum Abschmecken

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Die Soufflécüpfchen mit Butter einfetten, mit Zucker bestreuen und in den Kühlschrank stellen.

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen und den Quark mit dem Eigelb, dem Zitronenabrieb und dem Vanillemark in einer Schüssel glattrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Ein Drittel unter die Quarkmasse ziehen und den Rest anschließend vorsichtig unterheben. Die Masse in die kalten Cüpfchen füllen.

Das kochende Wasser in eine Auflaufform füllen und die Cüpfchen in das Wasserbad stellen. Anschließend für 20 Minuten im Ofen backen.

Die Topfensoufflés mit Puderzucker bestäuben und servieren.



**Final-Dessert: „Weiße Quarkmousse mit Zimt-Pflaumen“ von Silke Riedelbauch**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die weiße Quarkmousse:*

80 g weiße Schokolade  
250 g Quark  
100 g Sahne

*Für die Pflaumen:*

250 g Pflaumen  
3 EL lieblicher Rotwein  
30 g Puderzucker  
1 Stange Zimt

**Zubereitung**

Für die Quarkmousse die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die Sahne untermengen. Den Quark glatt rühren und unter die Schokolade heben. Anschließend kühlstellen.

Für die Pflaumen den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Pflaumen entsteinen, in dicke Scheiben schneiden und zugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen. 100 Milliliter Wasser zugeben und mit der Zimtstange fünf Minuten kochen.

Das Quarkmousse mit Pflaumen auf Tellern anrichten und servieren.