

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Januar 2023 ▪  
**Finalericht von Alexander Kumptner**



**Orientalische Entenbrust mit Mandel-Orangensauce, gebackenem und cremigem Blumenkohl, Granatapfel und Zuckerschoten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste, à 350-400 g  
 1 große Orange  
 Mandellikör, zum Abschmecken  
 Ras el-Hanout, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Haut der Entenbrust längsseitig einschneiden und auf der Hautseite salzen. Die andere Seite mit Pfeffer und Ras el-Hanout würzen. In einer Pfanne die Ente auf der Hautseite langsam anbraten bis sich diese leicht braun färbt. Sobald die Haut eine braune Farbe angenommen hat, umdrehen und kurz auf der Fleischseite braten. Danach sofort in den Ofen stellen und bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten auf 56 Grad Kerntemperatur garen. Sobald die Entenbrust gar ist, aus dem Ofen nehmen, in eine Folie wickeln und bei Zimmertemperatur etwas rasten lassen.

Orange filetieren. Aus den Spalten kleine Orangenfilets ohne Haut ausschneiden. Restliche Orange auspressen und den Saft zur Seite stellen. Bratensatz von der Entenbrust erhitzen, mit Mandellikör ablöschen, mit Orangensaft aufgießen und etwas einreduzieren lassen. Anschließend die Sauce durch ein feines Sieb seihen. Kurz vor dem Anrichten die Orangenfilets dazugeben, sodass diese durchziehen können und warm werden.

**Für die Blumenkohlröschen:**

1 Blumenkohl  
 500 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle

Einzelne Röschen (ca. 100 g) daumendick aus dem Blumenkohl ausschneiden. Sonnenblumenöl erhitzen und die Röschen darin kurz ca. 2-3 Min frittieren, bis sie eine leicht braune Farbe annehmen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Blumenkohlcreme:**

Restlichen Blumenkohl, s.o.  
 300 ml Milch  
 50 g Butter  
 10 ml Weißer Balsamicoessig  
 1 TL Ras el-Hanout  
 1 Msp Cayennepfeffer  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Die restlichen Abschnitte des Blumenkohls klein schneiden und in einem Topf mit Milch, Ras el-Hanout und Salz ansetzen und weichkochen. Den weichen Blumenkohl abseihen und in einen Messbecher geben. Butter, Balsamicoessig, Cayennepfeffer, etwas Zucker, Salz und ggf. etwas Ras el-Hanout hinzugeben und zu einer cremigen Masse mixen.

**Für die Garnitur:**

1 Granatapfel  
 6 Zuckerschoten  
 ½ Zitrone  
 Olivenöl, zum Marinieren

Granatapfel halbieren und ca. 2 EL Granatapfelkerne herauslösen. Als Garnitur verwenden.

Zitronensaft auspressen. Zuckerschoten in Julienne schneiden. Mit Zitronensaft und etwas Olivenöl marinieren. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Annemie:** Annemie benutzte Honig und Garam Masala um die Entenbrust zu würzen.  
Honig  
Garam Masala

**Zusatzzutaten von Jürrina:** Jürrina hackte die Minze klein und gab sie zu den Zuckerschoten-Julienne.  
Minze  
Piment d`Espelette Xanthan benutzte sie für das Püree und mit Piment d`Espelette schmeckte sie das Püree ab.  
Xanthan

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Januar 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Kartoffel-Velouté mit Kräuter-Öl, geräuchertem Aal und karamellisierten Birnen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Velouté und den Aal:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
 2 Schalotten  
 2 g frischer Meerrettich  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 50 g Butter  
 50 ml Sahne  
 150 ml Gemüsefond  
 Weißwein, zum Abschmecken  
 Wermut, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Eine braune Butter herstellen.

Schalotten abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Gekochte Kartoffeln zu den Schalotten geben. Salzen und pfeffern. Gemüsefond, Sahne und Meerrettich zugeben. Mit Weißwein und Wermut abschmecken.

Das Ganze in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab glatt pürieren. Braune Butter zu der Kartoffel-Velouté geben und erneut mit dem Pürierstab pürieren, dann durch ein Sieb passieren.

Schnittlauch fein hacken und zu der Velouté geben.



Laut WWF ist der Aalbestand auf einem historischen Tiefstand. Die IUCN listet Aale als vom Aussterben bedroht, sie stehen im Anhang II des Washingtoner Artenschutzübereinkommens (CITES) und auf der OSPAR-Liste bedrohter Tierarten. (Stand: Dezember 2023)

Wenn möglich, wählen Sie einen anderen Räucherfisch.

**Für das Kräuter-Öl:**

½ Bund glatte Petersilie  
 ½ Bund Dill  
 100 ml Olivenöl

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Blätter von den Stielen zupfen.

Olivenöl auf 70 Grad erhitzen und zusammen mit den Kräutern mixen.

Durch ein feines Sieb passieren.

**Für den geräucherten Aal:**

1 geräucherter Aal

Zwei Tranchen aus dem Aal schneiden. Von der Haut lösen. Etwas von der braunen Butter über den Aal geben.

**Für die karamellisierten Birnen:**

1 Birne  
 2 Flocken Butter  
 Calvados, zum Ablöschen  
 Puderzucker, zum Marinieren

Birne schälen. Mit einem Aushöhlöffel die Birne aushöhlen. 1 Flocke Butter hinzugeben. Mit Calvados ablöschen. Ganz zum Ende erneut 1 Flocke Butter hinzugeben. Erneut etwas Calvados dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.