

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Johann Lafer



Dagmar Statz

Entenherz-Spieße mit Pommes sarladaises und baskischem Pesto & Crêpe mit Zucker und Bitterorangenlikör & Heißer Cidre mit Calvados und Äpfeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Spieß:

- 5 küchenfertige Entenherzen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 2 EL Entenfett
- 1 EL Sherryessig
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 1 TL Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Entenherzen reinigen, halbieren und auf Spieße aufspießen. Salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie ebenfalls klein hacken. Die Entenherzen in einer Pfanne in Entenfett sehr scharf anbraten, wenden und Petersilie und Knoblauch hinzugeben.

Mit Essig ablöschen, mit Butter montieren und mit Piment d' Espelette würzen.

Für die Pommes sarladaise:

- 2 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Entenfett
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- Fleur de Sel, zum würzen

Entenfett in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, kurz in Wasser legen und sehr gut abtrocknen. Knoblauch abziehen. Kartoffelscheiben mit Thymian, Knoblauch und Lorbeerblättern in das heiße Entenfett geben und langsam 20 Minuten frittieren lassen, ab und zu wenden. Gegen Ende die Temperatur etwas erhöhen und die Kartoffeln gut bräunen. Herausnehmen, auf Küchenpapier kurz abtropfen und mit Fleur de Sel würzen.

Für das baskische Pesto:

- ca. 200 g ganze rote Paprikaschoten, aus dem Glas
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, Saft
- 50 g weiße Mandeln
- 1 EL Piment d'Espelette
- 2 EL Olivenöl

Etwas Öl der Paprika aus dem Glas auffangen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und halbieren. 3-4 Paprikaschoten mit Mandeln, Zitronensaft, Paprikaöl und einer halben Knoblauchzehe mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen. Salzen und mit Piment d'Espelette und Olivenöl kräftig abschmecken. Eine Paprika als Garnitur in feine Streifen schneiden.

Für die Crêpes:

- 2 Eier
- 25 g Butter + Butter, zum Anbraten
- 250 ml Milch
- 3 EL Bitterorangenlikör
- 10 ml Rum
- 125 g Weizenmehl
- 15 g Zucker + 2 EL Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- Salz, aus der Mühle

Butter schmelzen. Eier, Rum, geschmolzene Butter und Vanille-Extrakt in einen Mixer geben und kurz mixen. Mehl, Milch, etwas Salz und 15 g Zucker hinzufügen und gut durchmixen. Teig ca. 25 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter ausreiben und aus dem Teig portionsweise dünne Crêpes von jeder Seite ca. 30-60 Sekunden backen. Mit Zucker und Bitterorangenlikör beträufeln und gegebenenfalls flambieren.

Für den Cidre: Orange und Limette in dünne Scheiben schneiden.
½ Orange, Frucht Cidre, 100 ml Wasser und Cranberrysaft mit den Gewürzen in einem Topf
½ Limette, Frucht aufkochen. Bei milder Hitze 20 Minuten offen ziehen lassen. Apfel in
1 Apfel Scheiben schneiden und mit den Orangen- und Limettenscheiben nach
375 ml trockener Cidre 10 Minuten zugeben. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, mit
125 ml Cranberrysaft Calvados auffüllen und nach Belieben mit Honig abschmecken.
40 ml Calvados
2 EL Honig
½ Zimtstange
1 Gewürznelke

Spieße auf die Kartoffeln legen, das Pesto daneben setzen und die feinen Paprikastreifen dazugeben. Mit dem Bratensatz der Herzen nappieren. Crêpe auf separaten Teller anrichten und Cidre dazu servieren.