

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2024 ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Mario Kotaska



Maurizio Oster

Hauptgang: Entenbrust mit Lebkuchensauce, gebratenem Rosenkohl und Pastinakenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Grundjus:

2 kg Rinderknochen
100 g Karotten
100 g Sellerie
100 g Lauch
200 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Maisstärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rinderknochen 30 Minuten im heißen Ofen rösten. Gemüse putzen und gleichmäßig ca. walnussgroß schneiden. Im Anschluss das Gemüse mit den Kräutern bei mittlerer Hitze in einem großen Topf anbraten. Wenn das Gemüse ausreichend Röstaromen hat, Tomatenmark hinzufügen und mitrösten. Im Anschluss mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren. Nun die gerösteten Knochen hinzufügen und mit kaltem Wasser auffüllen.

Den Ansatz langsam erhitzen und für ca. 4-5 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen. Zwischendurch immer mal wieder den Schaum abnehmen, der sich auf dem Saucenansatz bildet. Die Sauce durch ein Tuch geben und noch mal um die Hälfte reduzieren. Anschließend kann die Sauce abgeschmeckt werden und gegebenenfalls mit Maisstärke leicht abgebunden werden.



Die Grundsauce lässt sich gut in Eiswürfelformen einfrieren und bei Bedarf portionsweise entnehmen.

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à ca. 200 g
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
Butter, zum Braten
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Entenbrüste auf der Hautseite salzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne ohne Fett geben. Nun langsam das Fleisch auf der Hautseite bei niedriger Temperatur braten, bis die Haut knusprig ist. Dann wenden und kurz auf der Fleischseite scharf anbraten. Im Anschluss für ca. 12 Minuten in den Ofen geben.

Eine Pfanne mit Butter aufstellen. Butter schmelzen und mit Schalotte, Rosmarin, Thymian und Knoblauch aromatisieren. Wenn die Ente aus dem Ofen kommt, in der Butter nachbraten, etwas ruhen lassen und dann aufschneiden.

Für die Lebkuchensauce:

10 Schalotten
2 Knoblauchzehen
200 ml roter Portwein
500 ml Grundjus, s.o.
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Lebkuchengewürz, zum Abschmecken

Schalotten und Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und zusammen mit Thymian und Rosmarin in einem Topf anrösten. Alles mit Portwein ablöschen und die Grundjus hinzugeben. Zum Schluss mit Lebkuchengewürz abschmecken.

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl
½ Schalotte
Butter, zum Braten
Trockener Weißwein, zum Ablöschen
½ Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Rosenkohl vierteln und kräftig in einer heißen Pfanne anrösten. Schalotte zugeben und kurz mit anrösten. Dann mit Weißwein ablöschen, die Hitze reduzieren und anschließend Butter hinzugeben. Rosenkohl mit Salz und Muskat abschmecken und fein geschnittene Petersilie hinzugeben.

Für das Pastinakenpüree:

300 g Pastinaken
150-200 g Butter + Butter zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und die Schale in kaltem Wasser aufsetzen. Daraus einen Fond kochen. Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen.

Pastinaken klein schneiden, in Butter in einem Topf weich schmoren und mit dem Fond aus der Schale auffüllen. Wenn die Pastinaken richtig weich sind, abgießen und im Anschluss mixen. Das Püree mit Nussbutter, Salz und Zucker abschmecken.

Für den Glühwein:

750 ml halbtrockener Rotwein
750 ml Portwein
1-2 Orangen
½ TL Nelken
1 Sternanis
1 Vanilleschote
1-2 Zimtstangen
Brauner Zucker, zum Abschmecken

Rotwein und Portwein in einen großen Topf geben. Dann Orangenscheiben, Nelken, Sternanis, Vanilleschote, Zimt und Zucker nach Geschmack dazugeben und ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.