

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Januar 2025 ▪  
Leibgericht mit Alexander Kumptner



**Konstantin Schütz**

**Glasierte Entenbrust mit lauwarmem Linsensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ente:**

1 große Entenbrust mit Haut  
1 TL mittelscharfer Senf  
2 EL Blütenhonig  
1 EL Aceto Balsamico di Modena  
1 EL Sojasauce  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Senf, Honig, Balsamico und Sojasauce glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fettseite der Ente einritzen und bei geringer Hitze anbraten, daraufhin die Temperatur stark erhöhen und die Ente krossbraten.

Mit der Marinade die obere Seite bestreichen, wenden und 4-5 Minuten anbraten. Ente aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen fertigbaren.

**Für den Linsensalat:**

120 g rote Linsen  
40 g Möhren  
40 g Lauch  
40 g Staudensellerie  
40 g Schalotten  
2-3 EL Butter  
400 ml Geflügelfond  
2 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Tomatenmark  
5 EL Aceto Balsamico di Modena  
2 EL Blütenhonig  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen, Schalotten abziehen und beides kleinhacken.

Lauch und Sellerie putzen und ebenfalls klein hacken. Möhren, Schalotten, Lauch und Sellerie im Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, etwas Balsamico und etwas Senf dazugeben. Linsen hinzufügen und mit dem Geflügelfond übergießen. Alles einkochen lassen und anschließend mit dem restlichen Senf und Balsamico, sowie der Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat auf ein Eisbad stellen, um den Salat herunterkühlen.

**Für die Dekoration:**

4 Basilikumblätter

Basilikum als Garnitur verwenden.

Salat auf dem Teller anrichten, Ente in dünne Streifen schneiden und Röschen artig auf dem Teller anrichten. Etwas von der Sauce der Linsen drum herum verteilen und mit Basilikumblättern verzieren.