

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. März 2022** ▪  
**Tagesmotto „Federvieh“ mit Mario Kotaska**



**Jeannine Heetmeyer**

**Entenbrust mit Orangensauce, Zuckerschoten-Julienne und Selleriepüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Barbarie-Entenbrüste à 170 g  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Orangepfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und auf der Hautseite kreuzförmig einschneiden. Entenbrustfilets beidseitig salzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Entenbrüste mit Backpapier bedecken, mit einem Topf beschweren und bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Haut schön knusprig ist. Danach wenden und 2 min auf der Fleischseite anbraten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 10 Minuten rosa garen. Den Bratensaft nicht wegschütten. Danach in Alufolie gerollt ruhen lassen. Zum Servieren in feine Tranchen schneiden und mit Orangepfeffer würzen.

**Für die Orangen-Sauce:**

3 Orangen  
 30 g kalte Butter  
 200 ml dunkler Geflügelfond  
 100 ml Orangenlikör  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen waschen. Von einer Orange die Schale mit einem Zestenreißer in Streifen ablösen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Die zwei anderen Orangen mit einem scharfen Messer schälen und die einzelnen Orangenfilets herauslösen. Bratensaft von der Entenbrust in der Pfanne nochmals erhitzen und mit Orangenlikör ablöschen. Orangensaft und die Orangenzesten hinzugeben und diese weichköcheln lassen. Geflügelfond zugeben und etwas einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben. Sauce mit der kalten Butter aufmontieren und Orangenfilets in der Sauce erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für das Selleriepüree:**

½ Knollensellerie, ca. 750 g  
 1 Knoblauchzehe  
 30 g Walnusskerne  
 60 g Butter  
 2 EL Sahne  
 3 Zweige Thymian  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einen Topf mit wenig Wasser geben, aufkochen, salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten garen. Inzwischen die Walnusskerne grob hacken. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und hacken. Sellerie abgießen und im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren, dabei nach und nach 40 g der Butter in Stückchen dazugeben. Sahne unterziehen und das Püree mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Übrige Butter in einer Pfanne zerlassen, den Knoblauch darin andünsten. Thymian und Walnüsse dazugeben und kurz mitdünsten. Kurz vor dem Servieren über dem Püree verteilen.

**Für die Zuckerschoten-Julienne:** Zuckerschoten in kochendem, gesalzenem Wasser 3 Minuten blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Zuckererbsenschoten schräg in ca. 2 mm breite Julienne scheiden. In einem Topf die Butter schmelzen und leicht braun werden lassen, dann die Zuckererbsen-Julienne hinzufügen und kurz durchschwenken. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.