

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2023** ▪  
**Tagesmotto „Wurzelgemüse“ mit Johann Lafer**



**André Bloeute**

**Gebratene Entenbrust mit Pastinakenpüree, karamellisierten Babymöhren und Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola und Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

- 2 Entenbrüste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 100 g Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste auf der Hautseite leicht einschneiden. Mit Salz würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Thymian hinzugeben, Entenbrüste scharf auf der Hautseite anbraten. Dann wenden und die Fleischseite anbraten.

Hautseite abtupfen und die Ente in den vorgeheizten Backofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 59-63 Grad gar ziehen lassen. Anschließend in Alufolie 10 Minuten ruhen lassen.

**Für das Pastinakenpüree:**

- 3 große Pastinaken
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 250 g Sahne
- Piment d'Espelette, zum Würzen
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Pastinaken schälen und klein schneiden. Pastinaken und Kartoffeln in einen Topf mit Wasser geben. Wenn das Wasser kocht, salzen. Nach 20 Minuten Wasser abschütten. Sahne erhitzen. Warme Sahne zu der ausgedampften Kartoffel-Pastinaken-Mischung geben, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Alles stampfen und durch ein Passiersieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für die Möhren:**

- 3 kleine Möhren/Babymöhren
- 50 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle

Möhren schälen und klein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Möhren, braunen Zucker und Salz hinzugeben und langsam einkochen bzw. karamellisieren lassen. Petersilie klein hacken und hinzugeben.

**Für das Rote-Bete-Carpaccio:**

- 1 vorgegarte Rote Bete
- 30 g Rucola
- 25 g Walnüsse
- 1 Zitrone, davon Saft
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 EL heller Balsamicoessig
- 15-20 ml Olivenöl

Bete in feine Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl, Zitrone, Senf, Honig und Balsamico verrühren. Rucola abwaschen und kurz in die Marinade geben. Bete in die restliche Marinade legen.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Alles als Carpaccio anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.