

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09.06.2025 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Max Pirch

Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce, Pastinakenpüree und Butter-Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für die Barbarie-Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste, weiblich, mit
Haut
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne ohne Öl mit Thymian stark erhitzen, Entenbrüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen und ca. 2 Minuten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Das ausgelassene Fett in einer Schale aufbewahren. Entenbrüste im Backofen 13 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad garen. Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Orangen-Sauce:

4 Orangen, Filets & Saft
4 EL Ahornsirup
500 ml Geflügelfond
100 ml Gemüsefond
1 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Stärke
2 Zweige Beifuß

Orangen gründlich waschen und schälen. Orangenfilets herausschneiden. Den Rest der Orange auspressen, um den Saft zu gewinnen. In die Entenbrust-Pfanne den Ahornsirup geben und schäumen lassen. Orangensaft dazugeben und leicht einkochen lassen. Falls die Sauce zu dick wird, etwas Gemüsefond unterrühren. Stärke und Beifuß dazu geben. Sauce durch ein feines Sieb passieren und die Hälfte der Orangenfilets unterrühren.

Für das Pastinakenpüree:

3 Pastinaken
1 Zwiebel
50 ml Sahne
2 EL Butter
100 ml Gemüsefond
1 EL weißer Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, grob würfeln, in einer Pfanne anbraten und salzen. Mit Balsamico ablöschen. Sahne und Gemüsefond dazugeben. Mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten schmoren lassen. Anschließend pürieren und mit Salz abschmecken.

Für die Butter-Möhren:

200 g Babymöhren, mit Grün
1 EL Butter

Möhren schälen. Möhren in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren. Danach abgießen und in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian
Weiße und rote essbare Blüten

Gericht mit Thymian und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.