

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2025 ▪
Finalgericht mit Viktoria Fuchs



Auf der Haut gebratene Entenbrust mit Portweinsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste, à 200-300 g
 Butter, zum Anbraten
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig mit einem scharfen Messer einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite ca. 4 Minuten goldbraun anbraten. Anschließend im Backofen ca. 8-10 Minuten garen, bis die Entenbrüste eine Kerntemperatur von 61°C erreicht haben. Herausnehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen. Entenbrüste in einer Pfanne mit Thymian und etwas Butter nachbraten.

Für den Rotkohl:

¼ Kopf Rotkohl
 40 g Butter
 Dunkler Balsamicoessig, zum
 Ablöschen
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Salz und Zucker würzen und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig andünsten. Mit Balsamicoessig ablöschen und einköcheln lassen.

Für die Portweinsauce:

2 rote Zwiebeln
 500 ml Entenfond
 150 ml roter Portwein
 150 ml Johannisbeersaft
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 Speisestärke, zum Abbinden
 1 Sternanis
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Sternanis hinzugeben und kurz mit rösten. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Johannisbeersaft auffüllen und Entenfond hinzugeben. Thymian und Rosmarin hinzugeben und die Sauce um 1/3 reduzieren. Abschmecken, wenn nötig leicht salzen und ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 50 g kalte Butter
 125 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und bei Restwärme des Herdes ausdämpfen lassen.

Milch in einem Topf erhitzen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel mit der erwärmten Milch vermengen. Die kalte Butter würfeln und hinzugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gerichte auf Teller anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Mona: Honig, Tonkabohne, Orange
Mona verwendete den Honig zum Karamellisieren der Entenhaut. Mit der Tonkabohne verfeinerte sie das Kartoffelpüree und mit Orangensaft und -abrieb aromatisierte sie den Rotkohl.

Zusatzzutaten von Kathrin: Nelke, Zimt, Orange
Kathrin verfeinerte mit der Nelke und dem Zimt den Rotkohl. Orangensaft und -abrieb nutzte sie für den Rotkohl und für die Ente.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2025 ▪
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Birnen-Blätterteig-Tarte mit Vanille-Mascarpone-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Birnen-Blätterteig-Tarte:

2 Birnen
 1 Rolle Blätterteig
 4 Flocken Butter
 80 ml trockener Weißwein
 4 TL Aprikosenmarmelade
 Zimtpulver, zum Wälzen

Den Backofen auf 195 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig rund ausstechen. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Birne so zurechtschneiden, dass sie auf die Blätterteigkreise passen. Dann Birne in einen Fächer schneiden – ein Stück nicht einschneiden, damit der Birnenfächer zusammenhält.

Je eine Butterflocke in Zimt wälzen. Die Butter in das ausgehöhlte Kerngehäuse geben und die Birne mit der Butter nach unten auf den Blätterteig legen. Birnen-Blätterteig-Tarte auf ein Backblech mit Backpapier setzen und in den Ofen geben. Sobald der Blätterteig leicht aufgeht, die Hitze auf 175 Grad reduzieren. Tarte goldgelb backen.

Weißwein erhitzen und die Marmelade einrühren.

Sobald die Tarten aus dem Ofen kommen mit der Aprikosen-Weißwein-Mischung einpinseln.

Für die Vanille-Mascarpone-Creme:

200 g Mascarpone
 20 ml Sahne
 ½ Vanilleschote
 Zucker, zum Süßen

Vanillemark auskratzen. Mascarpone und Sahne miteinander vermengen und mit Vanillemark aromatisieren. Nach Belieben mit Zucker süßen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.