

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

**Zusatzzutaten von Kathrin:** *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 Tartes 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.