▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Februar 2020 ▪
Finalgericht von Nelson Müller

Barbarie-Entenbrust in Tandoori-Honig-Lack mit Sesamjus, Süßkartoffelpüree, Pak Choi und Shiitake

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:
4 Barbarie-Entenbrustfilets à ca. 160 g, mit Haut
1 TL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig ist. Wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch ca. 25 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion einschalten.

Für den Lack:
200 ml Kalbsfond
40 ml Ketjap Manis
50 ml Sojasauce
60 g rote Tandoori-Paste
80 g Honig
1 TL Speisestärke

Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen und auf ein Viertel einkochen lassen. Ketjap Manis, Sojasauce, Tandoori-Paste und Honig zum Fond geben. Alles aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit recht dick binden, sodass sie auf der Entenbrust haften bleibt.

Entenbrust nach dem Garen mit dem Lack bestreichen und ca. 4 Minuten unter den Grill legen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden.

Für die Sesamjus:
10 g weiße und schwarze Sesamsaat
100 ml Weißwein
50 ml Sojasauce
50 ml Ketjab Manis
10 ml Chili-Würzsauce
1 Liter Geflügelfond
1 TL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sesamsaat in Öl anschwitzen und mit Weißwein, Sojasauce und Ketjab Manis ablöschen. Etwas einreduzieren lassen und Geflügelfond dazugeben. Solange köcheln lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit der Stärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Chilisauce pikant abschmecken.

Für das Süßkartoffelpüree:
3 Süßkartoffeln
1 EL Butter
Chili-Würzsauce, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und mit einem Stabmixer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Butter unterrühren. Mit Chili-Sauce, Muskatnuss und Salz würzen.

Für das Gemüse:
600 g Mini Pak Choi
100 g Shiitakepilze
2 Schalotten
50 g Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Pilze putzen, den Hut kreuzweise einschneiden und ebenfalls in der Pfanne anschwitzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Pak Choi putzen, vierteln und ebenfalls in die Pfanne geben. Kurz schwenken und zusammenfallen lassen.

Für die Garnitur:
3 Zweige Koriander

Koriander abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken und als Garnitur über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Februar 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller

Geflügel-Eintopf mit Wan Tan, Pak Choi, Shiitake und Enoki

Zutaten für zwei Personen

Für den Fond:
500 ml Geflügelfond

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Geflügelfond in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Für die Ente:
1 Barbarie-Entenbrustfilet à ca. 160 g, mit Haut
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrustfilet waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig ist. Fleisch gelegentlich mit Bratfett übergießen. Dann wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten.

Anschließend das Filet ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Für die Wan Tans:
4 Wan Tan Blätter
50 g Entenbrustfilet, ohne Haut
50 g Hähnchenbrustfilet
100 ml kalte Sahne
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrust- und Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Sahne in einen Mixer geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer feinen Farce pürieren.

Ei aufschlagen und verquirlen. Wan Tan Blätter auslegen, mit Ei bestreichen und ca. 1 Teelöffel Farce mittig auf die Blätter geben. Wan Tans verschließen, in den Fond geben und garen.

PROFI TIPP

Bei der Zubereitung einer Farce ist es wichtig, dass alle Zutaten sehr kalt sind, damit die Masse nicht gerinnt und gut bindet.

Für den Pak Choi:
1 Pak Choi

Pak Choi putzen und vierteln. Mit zu dem Geflügelfond geben und darin garen.

Für die Shiitake:
5 Shiitake
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Shiitake Pilze putzen, den Hut kreuzweise einschneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit Salz würzen.

Für das Wachtelei:
4 Wachteleier

Wachteleier ca. 2:20 Minuten wachsweich kochen. Abschrecken, pellen und halbieren.

Für die Garnitur:
10 Enoki-Pilze

Enoki-Pilze putzen und den unteren Teil der Stiele abtrennen.

Ente, Wan Tans, Pak Choi, Shiitake, Enoki und Wachteleihälften in einen tiefen Teller geben, Fond angießen und servieren.