# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. November 2018 ▪ ChampionsWeek ▪ "Dreierlei …" mit Björn Freitag



**Jan Klose**

***Dreierlei aus dem Teich:***

## Surf and Turf von Ente und Forelle mit Kürbis-Kartoffel-Rösti und Spirulina-Eis

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**
2 kleine Barbarie-Entenbrüste à 120 g
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Ente auf der Hautseite einschneiden und in dicke Tranchen schneiden.
Die Ente in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kross anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Forellenmousse:**
1 Lachsforellenfilet ohne Haut à 200 g
100 g Räucherspäne
50 g Frischkäse
200 ml kalte Sahne
¼ Bund Dill
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Räuchertopf mit Alufolie auslegen und Räucherspäne in den Topf streuen. Die Herdplatte voll aufdrehen, sodass die Späne zu glühen beginnen.
Die Forellenfilets auf ein eingeöltes Rost legen und den Herd aufdrehen. Sobald die Späne rauchen, das Rost einsetzen und den Deckel schließen. Die Lachsforellen etwa 8 Minuten räuchern, aus dem Rauch nehmen und abkühlen lassen.
Die Sahne steif schlagen und die Lachsforellenfilets in der Moulinette fein mixen. Sahne, gehackten Dill und Schnittlauch unterheben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kürbis-Kartoffel-Rösti:**
¼ Hokkaido-Kürbis
2 festkochende Kartoffeln
1 Ei, davon das Eigelb
¼ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Kürbis reiben. Das Ei trennen. Eigelb und die Petersilie unterrühren, schließlich mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
In Butterschmalz goldgelb backen.

**Für das Spirulina-Eis:**
70 g Spirulina-Pulver
1 Limette, davon der Saft
700 ml Sahne
500 ml Milch
250 g Quark
300 g Puderzucker
1 Prise feines Salz

Milch, Sahne und Quark miteinander vermengen. Ein wenig Limettensaft hinzufügen und mit Puderzucker und ein wenig Salz abschmecken. Am Ende das Spirulina-Pulver hinzugeben und alles mit dem Stabmixer verrühren.
Das Eis soll am Ende süß-salzig abschmecken.

**Für die Garnitur:**
1 Stange Meerrettich à 5 cm
8 kleine bunte Blüten
1 Beet Kapuzinerkresse

Den Meerrettich auf einer Reibe fein reiben. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Meerrettich und Blüten garnieren und servieren.