

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche" mit Viktoria Fuchs



Deniz Topcu

**Entenbrust mit Orangen-Lakritz-Jus und
Süßkartoffelcreme**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste, à ca. 180 g, mit Haut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, salzen, pfeffern und in einer kalten Pfanne auf der Hautseite ohne Fett langsam für ca. 5-6 Minuten braten, dann wenden und 2-3 Minuten auf der Fleischseite anbraten. Im Ofen etwa 8-10 Minuten nachziehen lassen, anschließend 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Creme:

300 g Süßkartoffel
 40 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, in Stücke schneiden und ca. 12 Minuten in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit Butter, Salz und Pfeffer fein pürieren.

Für die Jus:

4 Lakritze
 4 Orangen, Saft & Abrieb
 Butter, zum Binden
 100 ml Orangensaft
 150 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen auspressen. Lakritze zerkleinern und ½ bis 1 EL Lakritze mit 100 ml Orangensaft, Fond und 1 TL Orangenzeste auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.