

**• Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024 •**  
**Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Viktoria Fuchs**



Karlheinz Hauser

**Entenbrust mit Barbecue-Lack, Rotweinbutter, Kräuterseitlingen, Kürbiscreme und Babyspinat**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Barbecue-Lack:**

2 Schalotten	2 Schalotten
50 ml Rotweinessig	150 ml Sojasauce
150 g Tannenhonig	1 Sternanis
2 g Schwarze Bergpfefferkörner	3 g Koriandersamen
2 g Szechuan-Pfeffer	8 g Currysüppchen
4 g edelsüßes Paprikapulver	2 g Kümmelsamen

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und grob würfeln. Schalotte in einem Topf anschwitzen. Rotweinessig mit den Gewürzen hinzugeben und vollständig reduzieren. Sojasauce zugeben und einkochen lassen. Tannenhonig unterrühren und einmal aufkochen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

2 g Schwarze Bergpfefferkörner	3 g Koriandersamen
2 g Szechuan-Pfeffer	8 g Currysüppchen
4 g edelsüßes Paprikapulver	2 g Kümmelsamen

**Für die Entenbrust:**

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

Entenbrüste parieren und die Haut einritzen. Entenbrust würzen. In einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite kross anbraten und auf der Fleischseite nur ganz kurz braten. Mit dem Barbecue-Lack einstreichen und für ca. 12 Minuten in den heißen Backofen schieben. Dann auf ein Gitter geben und 5 Minuten ruhen lassen.

**Für die Rotweinbutter:**

50 g Schalotten	
150 g kalte Butter	
200 ml trockener Rotwein	
200 ml dunkler Portwein	
100 ml Entenfond	
Piment d'Espelette, zum Würzen	
Zucker, zum Abschmecken	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Schalotten abziehen und fein würfeln. Rotwein, Portwein und Entenfond mit den Schalotten gut einreduzieren. Die kalten Butterwürfel vorsichtig unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für die Kräuterseitlinge:**

100 g kleine Kräuterseitlinge	
30 g Butter	
20 g glatte Petersilie	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Petersilie fein schneiden. Kräuterseitlinge halbieren und in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreuen.

**Für die Kürbiscreme:**

1 kleiner Hokkaido  
2 Schalotten  
50 g Butter  
50 ml Sahne  
50 ml weißer Portwein  
30 ml trockener Weißwein  
Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
30 g brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter zu Nussbutter bräunen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Kürbis halbieren, aushöhlen, von der Schale befreien und in Würfel schneiden. Etwas Kürbis in sehr feine Würfel und diese kurz in Butter anziehen lassen. Als Garnitur verwenden. Restliche Butter erhitzen und die groben Kürbiswürfel sowie die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und vollends reduzieren lassen. Mit Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. noch etwas Sahne zugeben. Alles mit einem Mixstab pürieren.

**Für den Babyspinat:**

300 g Babyspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
30 g Butter  
200 ml Geflügelfond  
20 g Pinienkerne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen und Spinat, Schalotten sowie Knoblauch zugeben und kurz zusammenfallen lassen. Geflügelfond angießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend auf ein Sieb schütten, etwas abtropfen lassen und ausdrücken. Am Schluss die gerösteten Pinienkerne zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.