

▪ **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
50 ml Rotweinessig
150 ml Sojasauce
150 g Tannenhonig
1 Sternanis
2 g Schwarze Bergpfefferkörner
3 g Koriandersamen
2 g Szechuan-Pfeffer
8 g Currypulver
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.

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.