

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2025
 „Rezepte-Wichteln“ mit Viktoria Fuchs



Robin Lursky kocht das Gericht von Thorsten Hamann

Entenbrust mit Cranberry-Portweinsauce, Pastinaken-Gemüse und Cassis-Feigen

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 1 Barbarie-Entenbrust, ca. 350-400 g
- 1 Orange, Abrieb
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust auf der Hautseite mit der Spitze eines scharfen Messers rautenförmig leicht einritzen und salzen. Dann die Entenbrust ohne Zugabe von Fett auf der Hautseite ca. 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und dann mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform geben. Die Entenbrust mit etwas Orangenabrieb und Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben aufgeschnitten servieren.

Für die Cranberry-Sauce:

- 50 g frische Cranberrys
- 1 rote Zwiebel
- 50 g kalte Butter
- Butterschmalz, zum Braten
- 150 ml trockener Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 100 ml Portwein
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in die bereits benutzte Pfanne der Ente geben und gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, mit Rotwein ablöschen und die Cranberrys sowie Rosmarin hinzugeben. Das Ganze aufkochen und kräftig reduzieren lassen. Anschließend Wildfond hinzugeben, nochmals reduzieren lassen. Rosmarin herausnehmen, den Portwein hinzufügen und letztmalig reduzieren. Hitze herunterdrehen und die kalte Butter portionsweise unter Rühren beigeben, bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat. Schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pastinaken-Gemüse:

- 3 mittelgroße Pastinaken
- 2 EL Butter
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie
- 50 Sesamkörner
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Streifen schneiden, Petersilie fein hacken. Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Pastinaken etwa 10 Minuten in Wasser dünsten. Anschließend überschüssiges Wasser abgießen.

In einer Pfanne etwas Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, die gedünsteten Pastinaken hinzugeben und leicht Farbe annehmen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Petersilie und Sesam bestreuen.

Für die Cassis-Feigen:

- 4 kleine frische Feigen
- 1 Zitrone, Abrieb
- 1 EL Butter
- 200 ml trockener Rotwein
- 100 ml Cassis-Sirup
- 1 EL Puderzucker

Feigen schälen. Puderzucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein und Cassis-Sirup ablöschen. Butter und Zitronenabrieb hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.