

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2025**  
**„Drei Pflichtzutaten: Maronen, Cranberrys, Glühwein“ mit Björn Freitag**



**Teresa Kippelt**

**Entenbrust mit Glühweinsauce, Maronen-Pastinaken-Püree und Cranberry-Orangen-Chutney**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste mit Haut à 180-200 g  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hautseite rautenförmig einschneiden, kräftig salzen.

Entenbrüste in kalter Pfanne auf die Haut legen, bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten goldbraun und knusprig auslassen. Wenden, Fleischseite 2–3 Minuten anbraten. Anschließend im Ofen ca. 8–10 Minuten auf eine Kerntemperatur von ca. 58 Grad garziehen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

**Für das Pastinaken-Maronen-Püree:**

200 g Pastinaken  
 60 g mehligkochende Kartoffeln  
 160 g vorgegarte  
 Maronen/Esskastanien  
 30 g Butter  
 100 ml Milch  
 100 ml Sahne  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Beides mit Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und weich garen. Flüssigkeit anschließend auffangen. Butter in einer kleinen Pfanne goldbraun zu einer Nussbutter aufschäumen.

Maronen in der Nussbutter schwenken. Nun Maronen und Nussbutter zu den Kartoffeln und Pastinaken geben und fein pürieren. Dabei langsam das Milch-Sahne-Gemisch hinzugeben bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Glühweinsauce:**

1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 30 g angefrorene Butter  
 350 ml Glühwein  
 150 ml Entenfond  
 2 TL dunklen Balsamicoessig  
 2 TL Tomatenmark  
 1 EL flüssiger Honig  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen. Knoblauchzehe andrücken und Schalotte fein würfeln. Butter in kleinen Würfeln kurz einfrieren.

Schalotte in wenig Öl glasig anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Honig zugeben und karamellisieren lassen. Mit ca. 200 ml Glühwein ablöschen, kräftig einkochen. Fond, restlichen Glühwein, Knoblauch und Kräuter zugeben. Ggf. Glühwein/Fond nachgießen. Durch ein Sieb passieren. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit kalter Butter montieren.

**Für das Cranberry-Orangen-Chutney:**

100 g frische Cranberrys  
1 kleine Schalotte  
2 Orangen, Saft & Abrieb  
40 g flüssiger Honig  
1 TL heller Balsamicoessig  
1 kleine Zimtstange  
1 Sternanis  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Honig karamellisieren.

Cranberrys, Orangensaft, Zimtstange und Sternanis zugeben, 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen und die Masse dicklich wird. Orangenschale und Essig einrühren, mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Honig abschmecken. Zimtstange und Sternanis vor dem Servieren entfernen.

**Für die Garnitur:**

2 getrocknete Orangenscheiben  
1 Zweig Thymian

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Orange und Thymian garnieren und servieren.