

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2019** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Entenfrikadellen mit Orangen-Whiskey-Sauce, Brokkoli-Gemüse und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:
 400 g Entenfleisch aus der Keule
 1 Brötchen vom Vortag
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 100 ml Milch
 25 g Butter
 1 EL gehackter Majoran
 2 EL Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Das Brötchen grob entrinden, würfeln, mit Milch begießen und 5 Minuten einweichen. Das Entenfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln und in zerlassener Butter in einer Pfanne etwa 2 Minuten glasig dünsten. Die eingeweichten Brötchen gut ausdrücken und zusammen mit Majoran, Ei, der Zwiebel-Knoblauch-Mischung und Entenfleisch in einen Mixer geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer glatten Masse mixen. Diese mit angefeuchteten Händen zu Frikadellen formen. Frikadellen in heißem Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Sauce:
 2 saftige Orangen
 75 ml Whiskey
 125 ml Entenfond
 1 ½ TL Stärke, mit 1 EL Wasser
 angerührt
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von einer Orange mit einem Zestenreißer Zesten abziehen. Danach die Orangen halbieren und auspressen. Die Frikadellen aus der Pfanne nehmen, Orangenzesten hineingeben und darin anschwitzen. Bratansatz mit Whiskey ablöschen, Orangensaft und Entenfond angießen. Frikadellen zurück in den Sud geben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten sanft im Sud garen und aus der Pfanne nehmen. Den Orangen-Sud auf etwa 150 ml einkochen lassen, mit angerührter Stärke leicht binden und mit Butter aufmontieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Spätzle:
 150 g Mehl
 5 Eier
 4 Zweige glatte Petersilie
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 50 g Butter, zum Anbraten
 1 TL feines Salz

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zwei Eier trennen. Die Volleier, zwei Eigelb und Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Mit etwas Muskat würzen. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt, ohne zu reißen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen und ins kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit einer Schaumkeller herausheben und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für den Brokkoli: Brokkoli in einzelne Rösschen teilen und in kochendem Salzwasser etwa
400 g Brokkoli 6 Minuten bissfest garen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl
1 EL Mandelblättchen hellbraun anrösten.
1 TL feines Salz Den Brokkoli mit den Mandelblättchen vermengen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Norbert: *Mit gemahlenem rosa Pfeffer schmeckte Norbert die Sauce ab.*
¼ TL rosa Pfefferbeeren

Zusatzzutaten von Birte: *Birte verzichtete auf Zusatzzutaten.*
keine