

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 24. Mai 2019 ▪  
Finalgericht mit Mario Kotaska



**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Rhabarbersauce mit gebratenem Spargel und Morchelplätzchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**  
2 Barbarie-Entenbrüste, weiblich  
2 Zweige Thymian  
5 Wacholderbeeren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Den Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch waschen und trocken tupfen. Entenbrust von Sehnen befreien und die Haut rautenförmig einritzen, ohne ins Fleisch zu schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Öl zuerst auf der Haut kross braten. Mit Thymian und Wacholderbeeren auf der Fleischseite kurz weiterbraten. Im Backofen rosa garen, die Pfanne aufbewahren. Vor dem Servieren die Hautseite noch einmal krossen.

**Für die Rhabarbersauce:**  
3 Stangen Rhabarber  
100 ml roter Portwein  
100 ml Weißwein  
2 cl Cognac  
2 Schalotten  
1 Orange  
1 EL Johannisbeer-Gelee  
2 Zweige Estragon  
5-8 grüne Pfefferkörner  
20 g Butter

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein und Portwein ablöschen. Den Cognac hinzufügen.  
Rhabarber schälen und kleinschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen und den Rhabarber darin weichköcheln. Wasser abgießen und den Rhabarber mit einem Pürierstab mixen und passieren. Mit der Schalotten-Mischung vermengen. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Anschließend fein hacken. Orange abreiben. Johannisbeer-Gelee zur Rhabarber-Sauce geben und mit Estragon, Orangenabrieb und grünem Pfeffer abschmecken.

**Für den gebratenen Spargel:**  
4 Stangen weißer Spargel  
2 Stangen grüner Spargel  
80 g Butter  
20 g Panko  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle

Weißer Spargel schälen. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Je nach gewünschter Größe Spargel kleinschneiden und mit Salz und Zucker marinieren. Währenddessen 40 g Butter mit 20 g Panko zu Bröseln rösten und für die Garnitur beiseite stellen. Den Spargel nun samt Flüssigkeit in Olivenöl poelieren und zum Schluss die restliche Butter mitbraten. Gegebenenfalls mit etwas Wasser ablöschen.

**Für die Morchelpätzchen:** Schnittlauch putzen und sehr fein hacken.  
50 g Morcheln Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser  
2 große mehlig Kartoffeln weichkochen. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln passieren und mit  
10 Stangen Schnittlauch Butterstücken verkneten. Mit Muskat und Salz abschmecken und den  
1 Ei Schnittlauch unterheben. Die Morcheln putzen und fein hacken. In Sherry  
2 cl trockener Sherry köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die passierten  
10 g Butter Kartoffeln, das Ei und die Morcheln miteinander verkneten und auf einer  
1 Muskatnuss bemehlten Arbeitsplatte zu Plätzchen formen. Eine Pfanne mit  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten Sonnenblumenöl einfetten, erhitzen und die Plätzchen darin von beiden  
Mehl, für die Arbeitsfläche Seiten Farbe nehmen lassen.  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Nicole:** *Den Honig hat Nicole zur Rhabarbersauce gegeben. Die Majoranzweige hat sie zum Würzen mit in die Sauce gegeben und zum Schluss entfernt.*  
2 TL Honig  
3 Zweige Majoran

**Zusatzzutaten von Frank:** *Er hat keine Zutaten verwendet.*