▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2020 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Steinpilz-Rahmlauch und Maronen-Gnocchi

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:
2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
1 Knoblauchzehe
1 Flocke Butter
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrüste von allen Sehnen befreien und die Haut möglichst fein mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen, Zehe halbieren und die Entenbrüste großzügig mit Knoblauch einreiben. Entenbrüste zuerst auf der Hautseite kross, später mit Butter und Thymianzweigen auch auf der Fleischseite anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad schwebend rosa garen. Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz vor dem Servieren mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und diese knusprig braten. Anschließend etwas ruhen lassen und dann tranchieren. Schnittflächen mit Salz nachwürzen.

Für die Maronen-Gnocchi:
100 g mehlig kochende Kartoffeln
75 g vorgegarte Maronen
1 Orange
1 Ei
100 ml Sahne
20 g Parmesan
1 EL Kastanienhonig
50 g Mehl
Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen mit Kastanienhonig und Sahne verkochen und anschließend in einem Mixer fein pürieren. Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kalt ansetzen, weichkochen, abgießen und gut ausdampfen lassen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen.

Kartoffeln nun durch eine Presse drücken und mit Maronenpüree, Orangenabrieb, Mehl, geriebenem Parmesan und Eigelb zu einem Gnocchiteig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Teig zügig in ca. 2 cm dicke Rollen ausrollen. Diese dann in kurze Stücke teilen und ggf. über ein Gnocchibrett rollen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und leicht abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne auslassen und die fertigen Gnocchi darin schwenken.

Für den Rahmlauch:
½ Stange Lauch, hellgrün
100 g Steinpilze
100 ml Sahne
50 ml Geflügelfond
1 Zweig Majoran
Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und leicht bräunen. Steinpilze darin kross anbraten.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lauch gründlich putzen und in feinste Ringe schneiden. In Butter ohne Farbe anschwitzen und direkt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Geflügelfond ablöschen, einreduzieren lassen und mit Sahne aufgießen. Nochmals sämig einköcheln und kräftig mit gehacktem Majoran würzen.

Die gebratenen Steinpilze unterziehen und je nach gewünschter Konsistenz mit Sahne oder Fond nacharbeiten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Stefan: *Weißwein* *Zitrone* *Speisestärke*	*Stefan schmeckte den Lauch mit Weißwein und etwas Zitronenabrieb ab. Die Speisestärke verwendete Stefan zum Binden der Gnocchi-Masse.*
Zusatzzutaten von Renate: *Gorgonzola* *Weißwein*	*Renate schmeckte ihr Lauchgemüse ebenfalls mit Weißwein ab. Außerdem rührte sie für mehr Cremigkeit und einen besonderen Geschmack Gorgonzola unter das Gemüse.*