

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 9. April 2021 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Scharfe Entenbrust mit Spitzkohl „Kimchi-Style“ und Frühlingsrollen

Zutaten für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl
3 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten
10 g Ingwer
50 ml Sojasauce
30 ml Reissessig
1 Zweig Majoran
1-2 EL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle

Den Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und Chili entkernen. Für die Kimchy-Marinade des Spitzkohls Knoblauch, Chili, Ingwer, Sojasauce, Reissessig und Chiliflocken mit einem Mixstab zu einer zähflüssigen Paste mixen, einen kleinen Teil davon für die Entenbrüste abnehmen. Mit dem Rest den fein geschnittenen Spitzkohl marinieren und alles leicht ansalzen. Im entstandenen Sud weichdünsten und vor dem Anrichten mit gehacktem Majoran abschmecken.

Für die Ente:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL geröstetes Sesamöl
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer entfernen und in wenig Sonnenblumenöl in Streifen geschnitten kross auslassen. Auf einem Küchenpapier entfetten und vor dem Servieren leicht salzen.

Die nackte Entenbrust in 5 gleichmäßige schräge Tranchen schneiden und in einem Teil der Kimchy-Marinade (von oben) mit geröstetem Sesamöl marinieren. Vor dem Braten gut abtupfen, mit Stärke bestäuben und von beiden Seiten ca. 4 Minuten rosa braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Frühlingsrollen:

4 Blätter Frühlingsrollenteig
1 Ei
1 Karotte
100 g Zuckerschoten
2 Stangen Frühlingslauch
100 g Sojasprossen
4 braune Champignons
2 cm Ingwer
1 EL Fischsauce
4 Zweige Koriander
Sonnenblumenöl, zum Ausbacken

Gemüse für die Frühlingsrollen waschen, schälen, fein schneiden oder raspeln und mit Fischsauce und gehacktem Koriander zu einer stabilen Füllung gut durchkneten. Ei verquirlen und nun die Rollen herstellen. Hierfür Teigblätter nebeneinander auslegen und die Füllung im unteren Drittel des Blattes verteilen. Dabei sollte das Blatt so liegen, dass eine Ecke zum Körper zeigt. Blatt von unten nun über die Füllung schlagen und die äußeren Ecken nach innen einschlagen. Mit verquirltem Ei einpinseln und mit leichter Spannung einrollen. Verschluss nochmals bepinseln und in tiefem Fett goldgelb und knusprig ausbacken.

Die gebratenen Ententranchen dekorativ auf dem Spitzkohl anrichten und die Frühlingsrollen daneben platzieren. Mit gerösteter Entenhaut und Korianderblättern garnieren, etwas Marinade des Spitzkohls drum herum geben und servieren.

Zusatzzutaten von Guido: *Guido hat den Akazienhonig zum Lackieren der Entenbrust verwendet.
Akazienhonig*

Zusatzzutaten von Tanja: *Tanja hat die Erdnüsse in die Spitzkohl-Marinade eingearbeitet. Die
Limette, Erdnüsse Limette hat sie nicht verwendet.*