

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2026 ▪**
Leibgericht mit Nelson Müller



Philipp Gründel

**Gebratene Entenbrust mit Orangensauce und
Selleriepüree**

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 2 Barbarie-Entenbrüste, à ca. 280 g
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Honig

Den Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden. Dann die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen und ca. 3-5 Minuten anbraten. Wenn das Fett ausgetreten ist, wenden und kurz auf der Fleischseite braten.

Sojasauce und Honig verrühren und die angebratene Entenbrust damit bestreichen. Anschließend für ca. 25 Minuten in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 58-62 Grad fertiggar.

Für die Sauce:

- 3 Orangen, Saft
- 1 EL kalte Butter
- 1 Prise Speisestärke
- 2 Gewürznelken
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Eine Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann alle Orangen halbieren und Saft auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und anschließend mit dem Orangensaft ablöschen. Orangenabrieb zugeben. Nelken zufügen. Alles einmal aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nelken herausnehmen, die Pfanne vom Herd nehmen. Dann die kalte Butter einrühren und die Sauce montieren. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce ggf. mit Speisestärke andicken.

Für das Püree:

- 300 g Knollensellerie
- 100 g Kartoffeln
- 150 ml Sahne
- 1 EL Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Sahne aufkochen. Dann die Hitze herunterdrehen und unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten weichkochen. Kurz vor Ende Butter einrühren. Pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.