

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2026 ▪**  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Christian Gebhardt**

**Gebratene Entenleber auf Blattspinat mit Apfel-Thymian-Kompott und gebratenem Kräuterseitling**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenleber:**

2 küchenfertige Entenleber à 50 g  
 200 ml kalte Buttermilch  
 1 EL Butterschmalz  
 50 ml roter Portwein  
 Doppelgriffiges Mehl, zum Mehlieren  
 2 Lorbeerblätter  
 ½ TL gemahlener Zimt  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Entenleber von Häuten und Sehnen befreien. In die eiskalte Buttermilch etwas Zimt und zerbroselte Lorbeerblätter geben. Die Entenleber hinzugeben und ca. 15 Minuten marinieren. Anschließend die Leber herausnehmen, trockentupfen und im Mehl wenden.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Leber 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Bratsaft mit etwas Portwein einreduzieren und die Leber beim Anrichten damit nappieren.

**Für den Spinat:**

200 g Blattspinat  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 TL Butter  
 1 EL Olivenöl  
 1 TL Zitronenöl  
 2 EL Pinienkerne  
 3-4 Pimentkörner  
 1 Prise Zucker  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Blattspinat waschen. Grobe Stiele entfernen. Spinat in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Lauchzwiebel putzen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Pimentkörner ganz leicht andrücken.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Pinienkerne und Pimentkörner ganz leicht anrösten. Pimentkörner entfernen, das Olivenöl, die Butter und die Lauchzwiebeln zugeben und leicht andünsten. Den Blattspinat und eine Prise Zucker zugeben und soweit dünsten bis nahezu alle Flüssigkeit verdampft ist. Alles mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zitronenöl abschmecken. Warmhalten.

**Für das Kompott:**

1 Boskop-Apfel  
 ½ Zitrone, Saft  
 ½ Orange, Abrieb  
 1 TL Butter  
 ½ TL Zitronenöl  
 1 EL flüssiger Honig  
 2 Zweige Thymian  
 ½ TL gemahlener Zimt  
 6 grüne Pfefferkörner  
 Salz, aus der Mühle

Apfel schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Apfelstücke bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Zitronensaft auspressen. Zitronensaft und etwas Wasser zu den Apfelstücken geben und 8-10 Minuten köcheln lassen. Grünen Pfeffer im Mörser zerkleinern. Thymianblätter und Honig hinzugeben. Kompott mit grünem Pfeffer, Salz, Zimt, Zitronenöl und etwas Orangenabrieb abschmecken. Mit Thymian garnieren.

**Für die gebratenen Kräuterseitlinge:**

2 mittelgroße Kräuterseitlinge  
1 TL Zitronenöl  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge halbieren, kreuzweise am Stiel einschneiden und mit etwas Zitronenöl einreiben. 5-10 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer mild würzen und in einer Pfanne 6-8 Minuten auf der Stielseite anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.