

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2019** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck**



**Enrico Albrecht**

**Entenbrust mit Glasnudelsalat und Soja-Champignons**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

500 g Entenbrust  
 1 unbehandelte Orange  
 60 g Butter  
 10 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Zunächst die Hautseite knusprig werden lassen und anschließend auf die Fleischseite wenden. Nach einigen Minuten die Temperatur verringern. Die Orange halbieren und auspressen. Den Saft zusammen mit der Butter zu der Ente geben. Kurz ziehen lassen und die Ente anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben.

**Für den Glasnudelsalat:**

100 g Glasnudeln  
 1 rote Paprika  
 50 g Gurke  
 30 g Karotte  
 2 unbehandelte Limetten  
 20 g frische Sojasprossen  
 10 g Honig  
 5 ml weiße Sojasauce  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Glasnudeln in warmem Wasser einweichen und abtropfen lassen.

Gurke und Karotte schälen. Paprika halbieren und Kerngehäuse entfernen. Alles in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit den Glasnudeln und Sojasprossen in eine Schüssel geben und vermengen. Limetten halbieren und auspressen. Limettensaft zusammen mit Honig und Sojasauce zum Salat geben und alles gut marinieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die marinierten Champignons:**

200 g weiße Champignons  
 1 unbehandelte Orange  
 10 g Butter  
 60 ml dunkle Sojasauce  
 20 g Honig

Champignons putzen und klein schneiden.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Champignons darin anbraten. Die Orange halbieren und auspressen. Champignons mit dem Saft und der Sojasauce ablöschen und mit dem Honig verfeinern. Alles einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.