

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2022** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Benni Zablonki

Barbarie-Entenbrust mit Rotweinjus, Orangenschaum und Kartoffel-Karotten-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste mit Haut, à
 250 g
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hautseite der Ente anritzen, anschließend salzen und auf der Hautseite anbraten. Entenbrust in den Backofen geben bis eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht ist.

Für den Kartoffel-Karotten-Stampf:

500 g festkochende Kartoffeln
 2 rote Zwiebeln
 3 Karotten
 2 Knoblauchzehen
 1 milde Chilischote
 20 g Butter
 100 ml Gemüsefond
 Muskatnuss, zum Reiben
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Karotten schälen, Zwiebel und Knoblauch abziehen. Alles kleinwürfeln und in Öl anbraten. Chili entkernen, hacken und dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen und ziehen lassen. Alles mit dem Stabmixer pürieren, so dass es noch stückig bleibt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter untermischen.

Für die Rotweinjus:

300 ml kräftiger Rotwein
 100 ml Portwein
 300 ml Rinderfond
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Lorbeerblatt
 2 TL brauner Zucker

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Rinderfond mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt in einen Topf geben und reduzieren lassen. Anschließend Zucker hinzufügen und etwas karamellisieren lassen. Rotwein und Portwein hinzufügen und weiter köcheln lassen. Zum Anrichten Lorbeer und Kräuter entfernen.

Für den Orangenschaum:

200 ml Orangensaft
 20 ml weißer Balsamico
 3 Messerspitzen Lecithin
 2 TL Zucker
 2 Prisen Salz

Orangensaft mit Balsamico, Zucker, Salz und Lecithin in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer aufschäumen, danach ein paar Minuten ruhen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.