▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2019 ▪
Motto „Norddeutsche Klassiker“ mit Cornelia Poletto



Brigitte Jimenez-Guder

Interpretation vom Labskaus: Labskaus von der Ente mit Wachtelspiegelei und Rote-Bete-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Labskaus:
400 g mild gepökelte und geräucherte Entenbrust
500 g mehligkochende Kartoffeln
2 Schalotten
2 Gewürzgurken
50 ml Gewürzgurkensaft
50 g passierte Schältomaten
50 ml Sahne
125 ml Entenfond
50 ml Rote Bete Saft
20 g Entenschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser garen. Haut von der Entenbrust trennen, klein würfeln und in einer Pfanne kross ausbraten. Fleisch fein würfeln und im Multi Zerkleinerer zerkleinern. Gewürzgurken würfeln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schalotte darin anschwitzen. Fleisch und Gurke kurz darin andünsten.

Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in die Pfanne zur Fleisch-Mischung geben. Rote Bete Saft erhitzen und reduzieren lassen. Fleisch-Mischung aufkochen lassen und anschließend die Rote-Bete-Reduktion hinzugeben. Entenfond und Gewürzgurkensaft ergänzen und mit passierten Schältomaten vermengen. Rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und unter das Labskaus heben.

Für die Wachtelspiegeleier:
6 Wachteleier
Öl, zum Braten

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachteleier in der Pfanne aufschlagen. Eier kross anbraten, bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben.

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:
175 g frische Rote Bete
1 Elstar Apfel
1 Zitrone
½ Bund frische Minze
2 EL Apfelessig
20 g Cashewkerne
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl
Daikon-Rettich-Sprossen, zum Garnieren
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätter und Wurzel der Roten Bete abschneiden und die Knollen kräftig waschen. Rote Bete ungeschält und roh mit einem Julienne-Hobel reiben.

Einen Apfel waschen und ebenfalls mit dem Julienne-Hobel reiben. Das Kerngehäuse wegwerfen. Rote Bete- und Apfelstreifen miteinander vermischen.

Ein Bund Minze abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und hacken. Minze unter den Salat mischen.

Zitrone auspressen. Rote-Bete-Apfel-Salat mit Apfelessig, Zucker, Olivenöl, 2-3 EL Zitronensaft, einer Prise Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen. Cashewkerne untermengen. Salat im Kühlschrank 15-20 Minuten ziehen lassen.

Rote Bete-Apfel-Salat mit Sprossen garnieren und mit übrigem Zitronensaft beträufeln

Für die Garnitur:
2 Rollmöpse
2 große Gewürzgurken
Kresse, zum Garnieren

Rollmops und Gurke zum Garnieren klein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem Rollmops, Gurken und der Kresse garnieren und servieren.