

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2023** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Chau Duc Doan

**Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Reduktion,
 Pastinakenpüree und Ofen-Karotten**

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste
 30 g Butter
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Entenbrüste ohne Öl mit der Hautseite in die Pfanne geben. Nach ein paar Minuten (nach Gefühl) die Entenbrust wenden. Dann die Butter, Rosmarin und Thymian in die Pfanne hinzufügen. Anschließend mit einem Löffel die Butter über die Ente gießen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen und dabei die Ente ab und zu wenden, bis die Entenbrust fertig ist. Zuletzt die Ente 5-10 Minuten ruhen lassen.

Für die Balsamico-Reduktion:

150 ml Balsamicoessig
 2-3 Orangen
 30 g kalte Butter
 Salz, aus der Mühle

Balsamicoessig in einen Topf geben und reduzieren. Sobald er ein bisschen dickflüssiger wird, kalte Butter in kleinen Mengen hinzufügen und ständig rühren.

Orange halbieren und den Saft in die Reduktion pressen. Balsamicoessig nun solange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zuletzt mit Salz abschmecken.

Für das Pastinakenpüree:

5-9 Pastinaken
 30 g kalte Butter
 Sahne, zum Auffüllen
 Milch, zum Auffüllen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und klein schneiden. Pastinaken in einen Topf geben und solange mit Milch und Sahne auffüllen (50% Sahne, 50% Milch), bis die Pastinaken mit Flüssigkeit bedeckt sind. Pastinaken in Sahne-Milch-Mischung weichkochen. Pastinaken abseihen (Sahne-Milch-Mischung dabei auffangen) und mit einem Pürierstab mixen. Dabei kalte Butter in kleinen Mengen hinzufügen und weiter pürieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ggf. etwas von der Sahne-Milch-Mischung in das Püree geben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Für die Ofen-Karotten:

3-4 Karotten
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und längs halbieren. Mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben und bissfest garen.

Für die Garnitur:

1 Orange, davon Abrieb

Orange heiß abspülen, die Schale abreiben und vor dem Servieren über die Entenbrust geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.