▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. November 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb"mit Cornelia Poletto

Warenkorb

1. Entenbrust
2. Schwarzwurzeln
3. Butternut-Kürbis
4. Weißkohl
5. Grüne Bohnen
6. Enoki
7. Quitten
8. Magerquark
9. Madeira
10. Sojasauce
11. Sesamöl (geröstet)
12. Schokolade (75%)

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone | Limette | Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer

Hajo Fritsch

Enten-Weißkohlwickel mit Quitten-Madeirasauce und grünen Bohnen mit Entenhaut-Quitten-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für den Wickel:
200 g Entenbrust mit Haut
6 große Blätter Weißkohl
1 ½ Quitten
1 Orange
1-2 cm Ingwer
Parmesan, zum Abschmecken
Sojasauce, zum Abschmecken
Sesamöl, zum Abschmecken
1-2 Zweige Petersilie
Chili, aus der Mühle
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weißkohl bzw. die Blätter in heißem Wasser blanchieren, dann kalt abschrecken und trockentupfen.

Die Haut von der Entenbrust entfernen und für den späteren Gebrauch beiseitelegen.

Ingwer schälen und fein schneiden. Petersilie fein hacken. Entenbrust klein würfeln und durch den Fleischwolf drehen. Entenfleisch mit Ingwer und Petersilie vermengen, dann mit geriebenem Parmesan, Sojasauce, Sesamöl, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Masse gut durchkneten.

Quitten und Orange schälen und in Scheiben schneiden. Auf die Weißkohlblätter legen, dann die Entenfleischmasse darauf geben und als Roulade einwickeln. Wickel in einer Pfanne in Öl ringsherum anbraten und dann 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen garen. Wickel ab und an mit dem Fett aus der Pfanne übergießen.

Für die Sauce:
½ Quitte
2 Schalotten
50 g Butter
2 EL Sahne
150 ml Madeira
250 ml Entenfond
3 Zweige Thymian
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quitte vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Quitten und Schalotten in etwas Butter anbraten. Mit Madeira und Fond ablöschen und mit Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sahne zufügen und etwas köcheln lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Butter aufmixen.

Für die Bohnen:
200 g grüne Bohnen
1-2 cm Ingwer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen und ca. 10 Minuten in mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzten Wasser kochen, dann abgießen.

Für das Topping:
Haut der Entenbrust, s.o.
½ Quitte
1 Zwiebel
Butter, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Haut der Entenbrust klein schneiden. Quitte vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Haut der Entenbrust mit Quittenwürfel, Zwiebelwürfel und Butter anbraten. Mit Salz und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren über den Bohnen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.