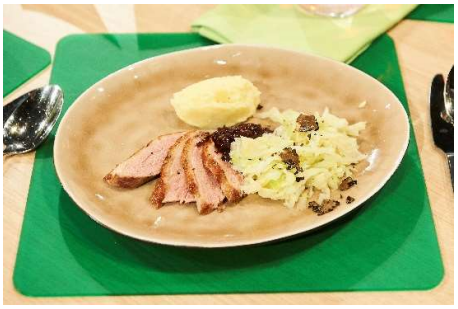
▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Oktober 2020 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Lisa Marie Köhler

Gebratene Entenbrust mit Portwein-Schalotten, getrüffeltem Wirsing und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:
2 weibliche Entenbrüste à ca. 180-200 g
2 EL flüssiger Honig
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Anschließend Haut und Fleisch mit Salz und Pfeffer einmassieren. Dann die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen und mittlerer Hitze ca. 7 Minuten goldbraun anbraten. Umdrehen und nochmals 1 Minute auf der Fleischseite braten.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und anklopfen. Entenbrüste mit 1 Esslöffel Honig bestreichen und für ca. 6 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen. Dann die Entenbrüste kurz aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion umstellen. Entenbrüste mit restlichem Honig bestreichen und für 3 Minuten grillen, sodass die Haut knusprig wird.

Für die Portwein-Schalotten:
3 Schalotten
50 g Butter
200 ml roter Portwein
50 ml Geflügelfond
3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Zimtstange
1 TL brauner Zucker
2 TL Maisstärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und schneiden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten kurz darin andünsten. Mit Zucker bestreuen und unter Schwenken ca. 3 Minuten weiter dünsten.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Thymian, Lorbeerblatt und Zimtstange zu den Schalotten geben und alles mit Portwein ablöschen. Portwein bei stärkerer Hitze ca. 3 Minuten einkochen lassen. Dann Geflügelfond angießen und weitere 5-10 Minuten reduzieren lassen. Sud ggf. mit etwas Stärke binden. Portwein-Schalotten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Wirsing:
300 g Wirsing
1 kleiner Wintertrüffel
30 g Butter
1 TL Trüffelöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing putzen, Strunk herausschneiden und die Blätter klein schneiden. In Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken.

Butter in einer Pfanne auslassen und den Wirsing darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Trüffelöl abschmecken. Vor dem Servieren frischen Trüffel über den Wirsing hobeln.

Für das Kartoffelpüree:
250 g mehlig kochende Kartoffeln
70 ml Milch
2 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen, abgießen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken.

Milch mit Butter erwärmen und unter die Kartoffelmasse heben. Püree mit Salz und Muskat würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.