

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2021 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Saucenkönig\*in" mit Björn Freitag



Maurice Reinhard

**Thai-Curry-Sauce mit Entenbrust, wildem Brokkoli und Shiitake**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Thai-Curry-Sauce:**

4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
3 cm Ingwer  
1 rote mittelscharfe Chilischote  
3 Stangen Zitronengras  
1 Bund Koriander  
4 frische Kaffir Limetten Blätter  
1 Bund Thai-Basilikum  
300 ml Gemüsefond  
3-4 TL Fischsauce  
3-4 TL Sojasauce  
500 ml Kokosmilch  
50 ml Sesamöl  
1 Limette  
2 TL Stärke  
1 EL kalte Butter  
2 TL Chili Pulver  
1 TL Curry Pulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen, Ingwer schälen und alles jeweils würfeln. Zitronengras, Kaffir Limetten Blätter, Koriander, Thai Basilikum und Chilischote grob hacken. In einem Topf mit heißem Sesamöl zunächst Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chili Pulver, Curry Pulver und Chilis leicht anschwitzen. Mit Fond ablöschen und mit Zitronengras, Kaffir Blättern, Koriander, einem Schuss Limettensaft und Thai Basilikum würzen. Mit Stärke binden. Um die Hälfte reduzieren und mit Fischsauce und Sojasauce würzen. Sud pürieren und durch ein Sieb abtropfen lassen. Sud mit der Kokosmilch und kalter Butter aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend noch einmal schaumig pürieren.

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste mit Haut  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Zitronenthymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrust parieren und die Hautseite grob einritzen. Fleisch in eine kalte Pfanne ohne Öl auf der Hautseite bei mittlerer bis hoher Temperatur circa 5-7 Minuten scharf anbraten. Danach mit Knoblauch und Thymian würzen und für circa 15-20 Minuten bei 130 Grad im Ofen garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Ente kurz wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Gemüse:**

1 Bund Wilder Brokkoli	Sesam in der Pfanne rösten. Brokkoli waschen und in Salzwasser 3
300 g Shiitake Pilze	Minuten blanchieren. Buchenpilze und die Shiitake Pilze putzen und in
300 g Buchenpilze	einer Pfanne mit heißem Sesamöl anbraten. Den blanchierten wilden
1 Bund Pak Choi	Brokkoli und den geviertelten Pak Choi mit zu den Pilzen geben und bei
3 EL Sojasauce	mittlerer Hitze leicht anschwitzen. Mit Sojasauce und Gemüsefond
50 ml Gemüsefond	ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit dem
50 ml Sesamöl	geröstetem Sesam garnieren.
3-4 EL heller Sesam	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.