

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Januar 2021** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Michael Zschiesche

**Gebratene Entenbrust mit Orangen-Rotweinjus, Brokkoli
mit Mandelblättchen und Blumenkohlpuree**

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 300 g, mit Haut
 1 Schalotte
 3 Knoblauchzehen
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen und auf der Hautseite rautenförmig einritzen. Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Entenbrüste in einer beschichteten Pfanne zunächst auf der Hautseite für ca. 5 Minuten anbraten, dann wenden und auf der Fleischseite 2-3 Minuten braten. Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Schalotte und Rosmarin in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und für ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad fertig garen. Pfanne für die Orangen-Rotweinjus aufgestellt lassen.

Für die Orangen-Rotweinjus:

1 Orange
 50 g Haferflocken
 100 g Butter
 500 ml Gemüsefond
 500 ml trockener Rotwein
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bratensatz der Entenbrüste mit Rotwein und Gemüsefond ablöschen und einreduzieren lassen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Zesten abreißen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, Zesten und Haferflocken zur Jus geben und alles kräftig mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Butter abbinden, anschließend passieren.

Für den Brokkoli:

1 Brokkoli
 3 Knoblauchzehen
 25 g gehobelte Mandeln
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Brokkoli putzen und ebenfalls klein schneiden, dann mit Olivenöl und Knoblauch marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Marinierten Brokkoli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Für das Blumenkohlpuree:

1 Blumenkohl
 20 g kalte Butter
 250 ml Sahne
 250 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl putzen, zerkleinern, salzen und in Milch und Sahne weichkochen. Anschließend in einen Standmixer geben und mit kalter Butter zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.