

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2026**
Finalgericht von Nelson Müller



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Zwiebeljus und Kürbis-„Gulasch“

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hautseite der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Das Fleisch auf der Hautseite in heißem Öl knusprig anbraten. Wenden und kurz weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 °C garen. Abgedeckt kurz ruhen lassen. Anschließend in Tranchen schneiden und servieren.

Für die Zwiebeljus:

200 g rote Zwiebeln
 1 Zitrone, Abrieb
 100 g kalte Butter + Butter, zum Braten
 3 EL-Tomatenmark
 50 ml dunkler Balsamicoessig
 200 ml roter Portwein
 200 ml trockener Rotwein
 500 ml Kalbsfond
 Stärke, zum Abbinden
 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 2 Lorbeerblätter
 1 Prise Kümmel
 50 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die Zwiebeln anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver hinzugeben und kurz mitrösten. Zucker dazugeben, etwas karamellisieren lassen und mit Balsamicoessig, Portwein und Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren lassen, dann Kalbsfond angießen und erneut einkochen. Die Sauce mit etwas Stärke binden und mit kalter Butter aufmontieren. Lorbeerblätter hinzugeben und etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer, etwas Kümmel und dem Zitronenabrieb abschmecken. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Für das Kürbis-„Gulasch“:

¼ Hokkaido-Kürbis
 300 g Kartoffeln
 ¼ Knollensellerie
 ½ Chilischote
 1 Schalotte
 1 Apfel
 60 ml alkoholfreies Bier
 40 g Honig
 ½ EL körniger Senf
 1 ½ EL Kürbiskernöl
 10 ml Olivenöl
 1 kleiner Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und beides gleichgroß vierteln. Beides kurz in Salzwasser blanchieren. Apfel achteln und entkernen. Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm breite Spalten schneiden.

Schalotte abziehen, achteln und in Olivenöl anbraten, dann Apfel und Kürbis dazugeben.

Chili in feine Ringe schneiden.

Bier, Honig, Senf, Öl und Gewürze zu einer Marinade verrühren. Apfel-Kürbis-Gemüse, Chili, Sellerie und Kartoffeln auf ein Backblech geben, die Marinade darüber verteilen und das Gemüse im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Simone:

Orange, Rosmarin

Simone verfeinerte die Entenbrust mit Orangenabrieb und die Zwiebeljus mit etwas Rosmarin.

Zusatzzutaten von Sascha:

Keine Zusatzzutaten

Sascha nutzte keine Zusatzzutaten.