▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Februar 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller

Geflügel-Eintopf mit Wan Tan, Pak Choi, Shiitake und Enoki

Zutaten für zwei Personen

Für den Fond:
500 ml Geflügelfond

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Geflügelfond in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Für die Ente:
1 Barbarie-Entenbrustfilet à ca. 160 g, mit Haut
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrustfilet waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig ist. Fleisch gelegentlich mit Bratfett übergießen. Dann wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten.
Anschließend das Filet ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Für die Wan Tans:
4 Wan Tan Blätter
50 g Entenbrustfilet, ohne Haut
50 g Hähnchenbrustfilet
100 ml kalte Sahne
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrust- und Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Sahne in einen Mixer geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer feinen Farce pürieren.
Ei aufschlagen und verquirlen. Wan Tan Blätter auslegen, mit Ei bestreichen und ca. 1 Teelöffel Farce mittig auf die Blätter geben. Wan Tans verschließen, in den Fond geben und garen.

Bei der Zubereitung einer Farce ist es wichtig, dass alle Zutaten sehr kalt sind, damit die Masse nicht gerinnt und gut bindet.

Für den Pak Choi:
1 Pak Choi

Pak Choi putzen und vierteln. Mit zu dem Geflügelfond geben und darin garen.

Für die Shiitake:
5 Shiitake
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Shiitake Pilze putzen, den Hut kreuzweise einschneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit Salz würzen.

Für das Wachtelei:
4 Wachteleier

Wachteleier ca. 2:20 Minuten wachsweich kochen. Abschrecken, pellen und halbieren.

Für die Garnitur:
10 Enoki-Pilze

Enoki-Pilze putzen und den unteren Teil der Stiele abtrennen.

Ente, Wan Tans, Pak Choi, Shiitake, Enoki und Wachteleihälften in einen tiefen Teller geben, Fond angießen und servieren.