

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 4. November 2022 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Portweinjus, Topinamburpüree und Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

Für die rosa gebratene Barbarie-

Entenbrust:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
 1 Zweig Thymian
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrüste waschen, trockentupfen, parieren und Fett der Haut rautenförmig einritzen. Auf dieser Fettseite in einer Pfanne kross anbraten. Thymian abrausen und trockenwedeln. Entenbrüste wenden und mit Thymian und Butter auf der Fleischseite weiterbraten. Entenbrüste auf ein Ofengitter geben und im Backofen auf eine Kerntemperatur von ca. 56 Grad rosa garen. Vor dem Auftranchieren kurz ruhen lassen.

Für die Portweinjus:

2 Schalotten
 20 g Tomatenmark
 200 ml dunklen Kalbsfond
 100 ml Rotwein
 100 ml roten Portwein
 10 ml Olivenöl

Schalotten abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Tomatenmark hinzugeben und solange mitrösten, bis es bräunlich wird. Mehrfach mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig einreduzieren lassen. Im Anschluss mit Kalbsfond auffüllen und stark einreduzieren. Zum Schluss mit Portwein abschmecken und gegebenenfalls leicht mit Stärke abbinden.

Optional Speisestärke, zum Abbinden

Für das Topinamburpüree:

200 g Topinambur
 1 mehlig kochende Kartoffel
 2 Schalotten
 50 g Crème fraîche
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben

Topinambur und Kartoffeln schälen und in Salzwasser vollständig weich kochen. Anschließend abgießen und gut ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit Schalotten abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne stark erhitzen, bis eine braune Butter entsteht. Schalotten darin weichdünsten. Schalotten, braune Butter, Topinambur, Kartoffeln und Crème fraîche zusammen cremig pürieren. Eventuell durch ein Sieb streichen. Muskatnuss reiben und Püree damit abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl
 10 ml Walnussöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von den Kohlsprossen sorgfältig äußere Blätter entfernen und verbliebenen Köpfchen vierteln. Zuerst Rosenkohlviertel in einer Pfanne mit Walnussöl anbraten. Anschließend Blätter hinzugeben und nur kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Kevin:
 Granatapfel, Kurkuma, Milch

Kevin gab Granatapfelkerne über die Rosenkohlblätter. Mit Milch und einer Prise Kurkuma verfeinerte er das Püree.

Zusatzzutaten von Nele:
 Rosmarin, Walnüsse, Orange

Nele gab Rosmarin in die Pfanne zur Entenbrust. Die Walnüsse röstete sie an und gab sie über den Rosenkohl. Außerdem gab sie etwas Orangenabrieb in die Sauce.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 4. November 2022 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Topinambur-Bratkartoffeln mit Spiegelei

Zutaten für zwei Personen

**Für die Topinambur-Bratkartoffeln
mit Spiegelei:**

200 g Topinambur
4-6 festkochende Kartoffeln
10 Stück Rosenkohl
1 rote Zwiebel
6 Scheiben Bacon
2 Eier
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Baconscheiben auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Mit Backpapier beschweren und andrücken. Im Ofen ca. 20 Minuten ausbacken.

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Topinambur putzen, waschen, schälen und klein schneiden.

Topinamburschalen bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Wenn sie Farbe bekommen haben, Topinambur hinzugeben.

Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zum Topinambur geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer separaten

Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosenkohl putzen und Blätter abzupfen. Kartoffeln aus Pfanne

entnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne Rosenkohlblätter erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon

aus Backofen entnehmen und entstandenes Fett auffangen. Bacon auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aufgefangenes Baconfett in eine

Pfanne geben. Eier aufschlagen und vorsichtig hineingeben. Spiegeleier im Baconfett braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.