



## | Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 16.Dezember 2009 |

### **„Rosa gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing und Schupfnudeln“ von Alexander Hermann**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Entenbrüste à 180 g, Barbarie
400 g	Pellkartoffeln, vorgekocht, kalt und geschält
0,5 Kopf	Wirsing, jung
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
3	Eier
2 EL	Butter
1 TL	Butterschmalz
250 g	Mehl
	Mehl, für die Arbeitsfläche
50 g	Kartoffelstärke
150 ml	Gemüsefond
300 ml	Schlagsahne
1	Muskatnuss
1 Stange	Zimt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite leicht einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf der Hautseite ohne Fett in eine kalte Pfanne legen, langsam erhitzen und so lange anbraten bis die Seite leicht braun ist. Nun auf die Fleischseite wenden, kurz anbraten, auf ein Gitter in der Mitte des Backofens legen und etwa 20 Minuten rosa garen.

Den Wirsing von den äußeren Blättern und den Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Wirsingstreifen in einem Topf mit dem Butterschmalz anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Deckel wieder entfernen, einen Teil der Sahne angießen, das Ganze nochmals einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben.

Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, erneut ohne Fett mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen, kräftig erhitzen und sobald die Haut kross ist die Brust wenden. Die Zitronenschale abreiben. Die Pfanne vom Herd nehmen, einen Esslöffel Butter, die Zimtstange und Zitronenschale Hineingeben, die Butter aufschäumen lassen und die Entenbrüste etwa zwei Minuten darin aromatisieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in dünne Tranchen schneiden.

Etwas Muskat reiben. Die Eier trennen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat, Eigelb, dem Mehl und der Kartoffelstärke zu einem homogenen Teig verkneten. Anschließend eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, längere, fingerdicke Rollen formen, in drei Zentimeter große Stücke schneiden, und daraus die typischen Schupfnudeln rollen. Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Schupfnudeln etwa zwei Minuten garen, anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die übrige Butter erhitzen und darin die Schupfnudeln schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen.

Die Entenbrusttranchen mit den Schupfnudeln und den Wirsingrahm auf Tellern anrichten und servieren.



### **„Orangenfilets mit Lebkuchensabayon“ von Alexander Herrmann**

#### **Zutaten für zwei Personen**

3	Orangen, unbehandelt
3	Eier
150 ml	Weißwein, halbtrocken
2 EL	Zucker
1 Prise	Lebkuchengewürz
1 TL	Kakaopulver, stark entölt, ungesüßt

#### **Zubereitung**

Die Orangen schälen, anschließend filetieren und die Filets in ein dekoratives Glas geben.

Zwei Eier trennen und die Eigelb zusammen mit dem übrigen Ei, dem Zucker, dem Weißwein, dem Lebkuchengewürz und dem Kakaopulver in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die Lebkuchensabayon auf die Orangenfilets anrichten und servieren.