

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2020** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Norbert Babeo

Entenbrust mit Balsamico-Reduktion, Caprese mit Mango und Dinkelbrötchen mit Avocado-creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust, à 200 g
 1 TL mittelscharfer Senf
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Entenbrust einschneiden und mit Senf, Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne Öl erhitzen und Fleisch von beiden Seiten für 2 Minuten bei hoher Hitze anbraten. Anschließend in Alufolie einwickeln und im Ofen für 25 Minuten garen.

Für die Balsamico-Reduktion:

500 ml dunkler Balsamicoessig
 200 ml Gemüfefond
 200 ml kräftiger italienischer Rotwein
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Tomatenmark
 2 EL brauner Rohrzucker
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 10 g Stärke
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In der Pfanne, in der die Entenbrust angebraten wurde, etwas Öl geben und die Zwiebeln darin mit Zucker karamellisieren. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit dem Tomatenmark zu den Zwiebeln geben.

Das Ganze mit Rotwein ablöschen und mit 250 ml Balsamicoessig und Fond aufgießen und reduzieren lassen. Thymian und Rosmarinzweige dazugeben und mitkochen lassen. Nochmals Balsamicoessig dazugeben und reduzieren lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Balsamico verbraucht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls die Reduktion mit Stärke binden. In einem Schälchen zur Ente servieren.

Für die Caprese mit Mango:

2 große reife Tomaten
 2 große Mozzarella-Kugeln
 1 reife Mango
 1 Zitrone
 1 Bund Basilikum
 3 EL Olivenöl
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Tomaten vom Grün befreien und in schmale Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Mango schälen, vom Kern befreien und in Scheiben schneiden.

Tomaten-, Mango-, und Mozzarellascheiben fächerartig auf dem Teller platzieren. Das Ganze mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abzupfen und auf den Mozzarella geben.

Für die Avocado-creme:

1 reife Avocado
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Crème fraîche
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Fruchtfleisch kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl, Crème fraîche und Knoblauch zur Avocado geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dinkelbrötchen: Den Backofen auf 260 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

200 g Dinkelmehl	Ganze Milch in einem Topf erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel eine Mulde in das Mehl drücken. Hefewürfel zerbröseln. Hefe mit etwas warmer Milch und Zucker in die Mulde geben.
140 ml Milch	Alles zusammen solange rühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.
3 g Salz	Kurz abgedeckt für 5 Minuten stehen lassen. Anschließend restliche warme Milch mit Salz in die Mulde hinzufügen und alles gut vermengen, so dass ein homogener Teig entsteht. Teig für 10 Minuten stehen lassen.
2 g Zucker	Backpapier auf ein Backblech auslegen. Eine Schale mit Wasser bereithalten und mit angefeuchteten Händen kleine Teigbällchen formen. Diese auf das Backpapier legen und im Ofen 10 Minuten lang backen. Dabei immer wieder mit einem Backpinsel mit Wasser befeuchten. Zum Schluss mit Kümmel bestreuen.
2 g ganze Kümmelsamen	
½ Würfel Hefe	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.