

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2021 ▪  
Finalgericht von Mario Kotaska



**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Holunderjus,  
sautiertem Feldsalat und Pastinaken-Creme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ente:**

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste  
2 Zweige Thymian  
10 Wacholderbeeren  
1 TL Sonnenblumenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Je eine Entenbrust waschen, trockentupfen und parieren. Dann die Haut sehr fein kreuzförmig einritzen, dabei jedoch nicht in das Fleisch schneiden. Wacholderbeeren fein mörsern. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Anschließend die Entenbrust salzen und pfeffern und mit Thymianblättern und gemörsertem Wacholder marinieren. Die Ente auf ein Ofengitter geben und im vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 56 Grad garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl zunächst kurz auf der Fleischseite anbraten. Dann wenden und die Hautseite kross braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen und erst kurz vor dem Servieren auftranchieren.

**Für die Pastinaken-Creme:**

300 g Pastinaken  
2 Schalotten  
100 g Crème fraîche  
300 ml Geflügelfond  
Salz, aus der Mühle

Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen. Pastinaken von den Enden befreien, schälen und klein würfeln. Schalotten abziehen und grob hacken. Dann die Pastinakenwürfel zusammen mit den Schalotten in den Geflügelfond geben und ca. 15 Minuten weichkochen. Die Pastinaken sollten sehr weich sein, damit man sie zu einer glatten Creme pürieren kann. Anschließend die Pastinaken und Schalotten abpassieren. Zusammen mit dem Fond und Crème fraîche zu einer glatten Crème pürieren und ggf. mit Salz abschmecken.

**Für die Holunderjus:**

2 Schalotten  
20 g Butter  
100 ml Holunderbeerensaft  
100 ml roter Portwein  
200 ml Geflügeljus  
Speisestärke, zum Abbinden

Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Schalotten in einer heißen Pfanne mit etwas Butter farblos anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Die Jus vollständig einreduzieren und anschließend mit Holunderbeerensaft ablöschen. Dann erneut auf circa die Hälfte einreduzieren und mit Geflügeljus auffüllen. Je nach Konsistenz ggf. mit einer Stärke-Wasser-Mischung leicht abbinden.

**Für den Feldsalat:** Knoblauch abziehen und fein reiben. Salat gut waschen,  
250 g Feldsalat trockenschleudern und verlesen. Das geröstete Haselnussöl und den  
1 Knoblauchzehe Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und den Feldsalat dazugeben. Den  
1 EL geröstetes Haselnussöl Salat kurz in der Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Muskatnuss, Salz  
Muskatnuss, zum Abschmecken und Pfeffer abschmecken.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Hannah:** *Hannah röstete die Haselnüsse im Ofen und gab sie am Ende über das  
Gericht.*  
Haselnüsse

**Zusatzzutaten von Daniela:** *Daniela gab die Pastinaken zum Braten in die Pfanne und löschte sie mit  
Weißwein ab. Die Cranberrys gab sie als Topping auf den Salat.*  
Pastinaken  
Weißwein  
Cranberrys