

▪ **Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 22. Dezember 2017** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Mit Apfelconfit gefüllte Entenbrust mit Spekulatius-Sauce, Rosenkohl und Kartoffel-Schalotten-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste à 160 g  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Füllung:**

1 Cox Orange-Äpfel  
 ½ EL Röstzwiebeln  
 25 ml Calvados  
 50 g Zucker  
 25 g Butter

**Für den Rosenkohl:**

400 g Rosenkohl  
 2 Schalotten  
 30 g durchwachsener Speck  
 30 g Butter  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Püree:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 2 Schalotten  
 75 g Sahne  
 75 ml Milch  
 50 g Butter  
 1 TL Kartoffelstärke  
 neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust trockentupfen und auf der dicken Seite eine Tasche schneiden. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Haselnussgroße Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und die Äpfel hinzufügen. Mit etwas Calvados ablöschen und mit der Butter braun rösten. Die Äpfel auskühlen lassen und mit Röstzwiebeln mischen.

Die Entenbrüste mit der Apfelmasse füllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Entenbrüste darin auf der Hautseite kross braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und 8 Minuten im vorgeheizten Ofen langsam garen. Herausnehmen und an einem warmen Platz ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Haut nochmal im Ofengrill kross nachrösten.

Den Rosenkohl putzen und einzelne Blätter zupfen. Die Blätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

Schalotten und Speck in Butter anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und mit Stärke bestäuben. Die Würfel in einem kleinen Topf mit Öl goldgelb ausbacken. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Mit der warmer Sahne, Milch und Butter vermischen.

Mit Salz und Muskat würzen und die Schalottenwürfel untermischen.

**Für die Sauce:** Schalotten abziehen, fein schneiden und mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit 2 EL Zucker karamellisieren und etwas Rotwein ablöschen. Den Fond dazugeben und alles gut einkochen lassen. Zum Schluss mit zerbröseltem Spekulatius und in Wasser angerührter Stärke binden und nach Geschmack mit Spekulatiusgewürz abschmecken.

2 Spekulatius  
1 Schalotten  
120 g Zucker  
100 ml trockener Rotwein  
100 ml Portwein  
100 ml Geflügelfond  
½ TL Stärke  
¼ TL Spekulatiusgewürz  
1 TL Butterschmalz

Die mit Apfelconfit gefüllte Entenbrust mit Spekulatius-Sauce, Rosenkohl und Kartoffel-Schalotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Jochen Schropp:** *Mit der Sauren Sahne schmeckte Jochen sein Püree ab. Den Cayennepfeffer und die Mandeln mischte er unter das Apfelconfit.  
Seinen Rosenkohl bereitete Jochen im Ganzen zu.*

¼ TL Cayennepfeffer, 2 EL Saure Sahne,  
50 g geschälte, gehobelte Mandeln

**Zusatzzutaten von Matthias Steiner:** *Matthias präsentierte seine Ente auf zweierlei Weise. Eine Brust wurde klassisch auf der Hautseite mit etwas Butterschmalz gebraten, von der anderen Brust löste er die Haut und halbierte sie im Schmetterlingsschnitt. Die Entenbrust rollte Matthias mit dem Apfelconfit auf und dämpfte sie in einem Dampfgarer bei etwa 75 Grad Dampf-Temperatur für 12 Minuten. Die kross-gebratene Entenhaut servierte Matthias nicht.  
Mit dem Cayennepfeffer würzte er die Spekulatiusauce.*

¼ TL Cayennepfeffer, 2 EL Butterschmalz



**Zusatzgericht von Nelson Müller**

## **Karamellierte Apfelspalten mit Glühwein-Eis und Spekulatius**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Eis:**

1,20 L trockener Rotwein  
0,80 L roter Portwein  
1 EL Glühweingewürz  
200 g Zucker  
8 Eier, davon das Eigelb  
2 Vanilleschoten  
200 g kalte Butter

Rotwein und Portwein in einem großen Topf bei mittlerer Hitze langsam köcheln lassen, auf 800 ml Flüssigkeit reduzieren und etwas abkühlen lassen. Den reduzierten Wein in einem Anschlagkessel über dem Wasserbad erwärmen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Mark mit Glühweingewürz und Zucker einrühren.

Die Eier trennen, die Eigelbe unterrühren und die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zur Rose abziehen.

Die gebundene Masse mit kalten Butterwürfeln aufmontieren und in der Eismaschine etwa 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

**Für die Apfelspalten:**

2 Cox Orange-Äpfel  
2 ½ EL Zucker  
30 ml Calvados  
30 ml Apfelsaft

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in etwa 5 mm dicke Ringe schneiden. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren und die Apfelscheiben darauf geben. Den Apfel etwa 2 Minuten von beiden Seiten rösten. Das Apfel-Karamell mit Calvados ablöschen, kurz aufkochen und den Apfelsaft angießen.

Die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

**Für den Spekulatius:**

3 Spekulatius  
1 EL Mascarpone  
½ TL Zucker  
1 Msp. Spekulatiusgewürz

Den Spekulatius in einer Moulinette fein mixen. Die Mascarpone mit Spekulatiusbröseln, etwas Zucker und Spekulatiusgewürz cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.

Die karamellisierten Apfelringe auf Tellern überlappend auslegen, eine Kugel Glühwein-Eis darauf setzen und mit der Spekulatiuscreme rundum garniert servieren.