



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 31. Oktober 2008 |

Entenbrust in einer Spinat-Orangensauce mit Safrannudeln

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, mit Haut
200 g	Safrannudeln
250 g	Blattspinat
150 g	Sahne
50 g	Kräuterbutter
50 g	Speck, durchwachsen
50 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
3	Orangen, unbehandelt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit der Kräuterbutter bestreichen und im Backofen zehn Minuten garen lassen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit 25 Gramm Butter anbraten. Den Spinat in Streifen schneiden und hinzufügen. Die Orangen schälen, in feine Würfel schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze kurz aufkochen lassen, danach die Sahne hineingeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und reduzieren lassen.

Die Safrannudeln in Salzwasser zwei Minuten gar kochen. Abschließend abgießen und mit der restlichen Butter vermischen.

Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und auf den Safrannudeln anrichten. Die Spinat-Orangensauce darüber träufeln und servieren.

Idee: Lichter

Mascarpone-Gratin

Zutaten für zwei Personen

60 g	Mascarpone
60 g	Zucker, braun
50 g	Butter
1	Ei
1	Birne
1	Apfel
20 ml	Obstbrand
2 EL	Sahnequark
1 EL	Mehl
1 TL	Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit 10 Gramm Butter ausstreichen. Den Apfel und die Birne halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in Scheiben schneiden und abwechselnd in die Form schichten. Mit dem Zucker bestreuen und den Obstbrand darüber träufeln.

Das Ei aufschlagen und das Eigelb mit der restlichen Butter und dem braunen Zucker schaumig schlagen. Die Mascarpone und den Quark unterrühren und das Mehl hinzufügen.

Die Mascarpone Masse gleichmäßig über dem Obst verteilen und das Gratin im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten goldbraun backen.

Das Gratin auf Tellern anrichten und servieren.

Idee: Lichter