

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2019** ▪  
**Finalgericht mit Nelson Müller**



**Barbarie-Entenbrust mit Honig-Chili-Glasur,  
geschmortem Chicorée und Kartoffelragout**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Entenbrust:**

4 Barbarie-Entenbrüste  
 1 kleine Chilischote  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Honig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten, bis das Fett ausgetreten und die Haut knusprig und goldbraun ist.

Die Entenbrüste wenden, 2 Minuten weiter braten und danach auf ein Backblech legen. Im heißen Backofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für die Glasur die Chilischote entkernen und klein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit dem Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrüste mit der Glasur bestreichen und bei eingeschalteter Grillfunktion knusprig grillen.

**Für das Kartoffelragout:**

500 g festkochende Kartoffeln  
 20 g Möhren  
 20 g Knollensellerie  
 20 g Lauch  
 100 g Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 30 g Butter  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Muskat würzen und weich garen.

Sellerie, Lauch und Möhren schälen, in feine Würfel schneiden und kurz vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zum Schluss fein schneiden und unter das Ragout mischen.

**Für den Chicorée:**

4 Chicorée  
 50 ml Gemüsefond  
 10 ml Orangensaft  
 10 g Entenschmalz  
 20 g Puderzucker

Den Chicorée halbieren, vom Strunk befreien und im Entenschmalz anbraten. Mit Puderzucker karamellisieren. Mit dem Gemüsefond und Orangensaft ablöschen und weich schmoren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

**Zusatzzutaten Mischa:** *Mischa hat den Rest der Kartoffel in Scheiben geschnitten und diese im Erdnussöl frittiert. Die Kartoffelchips hat er als Garnitur verwendet. Das Kartoffelragout hat er mit Chilipulver gewürzt. Die Mandelstifte hat er nicht verwendet.*

**Zusatzzutaten Frank:** *Den Ingwer hat Frank gerieben und mit in die Honig-Chili-Glasur gerührt. Die Lorbeerblätter hat er beim Braten der Kartoffelwürfel dazugegeben und zum Schluss aus dem Kartoffelragout entfernt. Die Orangen hat er filetiert und zusammen mit dem Puderzucker zum Chicorée in die Pfanne gegeben.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2019** ▪  
**Zusatzgericht mit Nelson Müller**



**Rhabarberkompott mit Vanille-Eis, Mandelkrokant und Butterstreusel**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Rhabarberkompott:** Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 4 Stangen TK-Rhabarber Den Rhabarber etwas abziehen und in ein tiefes Blech geben.  
 50 g TK Himbeeren Zitrone auspressen, Ingwer in Scheiben schneiden, Vanilleschote  
 1 Zitrone aufschneiden und das Mark herauskratzen.  
 2 cm Ingwer Zitronensaft, Ingwer und Vanillemark mit Himbeeren, Rotwein, Portwein,  
 50 ml Rotwein Grenadine, Sternanis, Zucker und Korianderkörner, vermischen und über  
 50 ml Portwein den Rhabarber geben. Im Ofen 10-12 Minuten schmoren.  
 20 cl Grenadine Den Rhabarber herausnehmen und in grobe Stück schneiden. Den  
 1 Vanilleschote entstandenen Fond passieren und mit etwas Stärke binden. In den Topf  
 1 Sternanis geben und kurz köcheln lassen, den Rhabarber dazugeben.  
 ½ TL Korianderkörner  
 40 g Zucker  
 Stärke, zum Abbinden
- Für das Vanille-Eis** 3 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Das 4. Ei mit den 3 Eigelben  
 225 ml Milch vermischen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen.  
 250 ml Sahne Milch mit Sahne, Zucker, Vanillemark und Glucose aufkochen, vom Herd  
 4 Eier nehmen und unter die Eimasse geben. Die Masse über dem warmen  
 140 g Zucker Wasserbad "zur Rose abziehen" und abdrehen. In der Eismaschine  
 2 Vanilleschoten gefrieren lassen.  
 15 g Glucose
- Für die Butterstreusel:** Butter, Mehl und Zucker verkneten und auf ein mit Backpapier  
 50g kalte Butter ausgelegtes Backblech streuseln. Bei 180 Grad im Ofen ca. 8 Minuten  
 50 g Mehl backen.  
 50 g Zucker
- Für den Mandelkrokant:** Ein bisschen Zucker mit wenig Wasser in der Pfanne heiß werden lassen.  
 100 g gehackte Mandeln Die Mandeln dazugeben und umrühren bis die Mandeln komplett mit dem  
 1 EL Zucker Zuckerwasser überzogen sind. Vom Herd nehmen und ein bisschen  
 abkühlen lassen. Anschließend wieder auf den Herd geben und in der  
 Pfanne karamellisieren lassen.

Das Dessert in tiefen Tellern anrichten und servieren.