

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 8. November 2019** ▪  
**Finalgericht von Björn Freitag**



**Entenbrust mit Grieben auf Zwiebel-Port-Ragout und  
Sellerie-Crêpe-Röllchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ente:**

1 männliche Barbarie Entenbrust, mit  
Haut  
1 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Ofen auf 50 Grad Heißluft und einen auf 140 Grad vorheizen.  
Entenbrust mit dem Messer von der Haut befreien und die Haut in feine  
Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit Butterschmalz die Streifen braten bis sie ihr Fett  
verloren haben und ganz kross sind. Mit einer Schaumkelle aus der  
Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Grieben im 50 Grad heißen  
Ofen warmhalten.

In dem gleichen Fett nun die Brust von beiden Seiten garen und im Ofen  
bei 140 Grad auf eine Kerntemperatur von 56-57 Grad bringen. Kurz vor  
dem Anrichten aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Crêpes:**

1 Ei  
40-50 g Mehl  
150 ml Milch  
1 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle

Teig aus Ei, gesiebttem Mehl, Milch, Rapsöl und Salz zusammenrühren  
und in einer beschichteten Pfanne dünn ausbacken. Dann die Ränder  
abschneiden und in 3 Streifen à 5 cm schneiden.

**Für den Sellerie:**

1 Sellerieknolle  
4 Schnittlauchhalme  
Eiswasser  
Salz, aus der Mühle

Schnittlauch kurz blanchieren. Sellerie schälen und auf einer  
Aufschnittmaschine 5 große dünne Scheiben aus der Mitte schneiden.  
Die Scheiben in Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken.  
Dann ebenfalls wie beim Crêpes 5 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen auf die Crêpes-Streifen legen und zu mehreren kleinen  
Schnecken rollen. Zum Ende dann mit jeweils einem Schnittlauchhalm  
zubinden. Die Röllchen im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

**Für das Port-Ragout:** Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und in der Butter mit dem Zucker und dem Pfeffer leicht karamellisieren. Dann mit dem Essig und Portwein ablöschen und ca. 2-3 Minuten köcheln lassen, bis sie schön confieren. Mit dem Bratenfond auffüllen und alles zusammen je nach Gusto nochmal einkochen.

3 kleine Schalotten  
 1 EL Butter  
 2 EL weißer Balsamicoessig  
 50 ml roter Portwein  
 200 ml Bratenfond  
 1 EL brauner Zucker  
 1 TL Sezuan-Pfeffer



**PROFI  
TIPP**

Sauce nicht zu stark reduzieren lassen, da sie sonst zu salzig werden könnte.

Die Schalotten auf einem tiefen großen Teller anrichten, dann die Fleischscheiben fächern und die Röllchen anrichten. Zum Schluss die Entengrießen draufstreuen und servieren.

**Zusatzzutaten von Marina:** *Die Weintrauben halbierte Marina und gab sie mit ins Zwiebel-Ragout. Den Kerbel hackte sie und gab ihn in den Crêpe-Teig. Thymian nutzte sie als Garnitur.*

10 Weintrauben  
 2 Zweige Kerbel  
 2 Zweige Thymian

**Zusatzzutaten von Martin:** *Mit Kurkuma färbte Martin den Crêpe-Teig. Die Orange schnitt er auf und richtete Orangenfilets auf dem Teller mit an. Etwas Saft träufelte er auf die Ente. Den Zucker gab er zu der Crêpe-Füllung.*

1 Orange  
 1 TL Kurkuma  
 1 TL brauner Zucker

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 8. November 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



### Zucchini-Burger

Zutaten für zwei Personen

- Für den Burger:** Den Ofen auf 110 Grad Heißluft vorheizen und die Brötchen darin erwärmen.  
 4 Burger-Brötchen  
 2 grüne Zucchini  
 1 Tomate  
 1 Salatkopf Romanasalat  
 1 Ei  
 Weizenmehl  
 Rapsöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Zuerst den Strunk der Zucchini abschneiden und mithilfe einer Küchenreibe in eine Schüssel grob hineinreiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Mehl dazugeben und die Masse verrühren. Anschließend die Pattys in einer beschichteten Pfanne mit Rapsöl braun anbraten und gelegentlich wenden.  
 Von der Tomate den Stiel abschneiden und den Rest mit einer Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Den Salat waschen und trockenschleudern, anschließend in einzelne Blätter zerlegen und in der Mitte halbieren.
- Für das Zwiebelconfit:** Zwiebel abziehen, in kleine Scheiben schneiden und mit etwas Essig und Salz in einem Topf aufkochen lassen, dazu einen Schuss Wasser geben.  
 1 rote Zwiebel  
 Weißer Balsamicoessig  
 Salz, aus der Mühle
- Für die Mayonnaise:** Ei trennen. Knoblauch abziehen. Eigelb und Eiweiß in einen Behälter geben und Rapsöl dazugeben. Zur Bindung groben Senf hinzufügen und mit Paprikapulver abschmecken. Mit einem Mixstab von unten nach oben die Masse cremig pürieren. Am Ende sehr wenig Knoblauch mithilfe einer Küchenreibe in den Behälter reiben, Ketchup hinzugeben und mit Salz verfeinern. Anschließend alles gleichmäßig verrühren.  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Ei  
 2-3 TL grober körniger Senf  
 2 EL Ketchup  
 2-3 TL Paprikapulver  
 200 ml Rapsöl  
 Weißer Balsamicoessig  
 Salz, aus der Mühle

Brötchen aus dem Backofen holen und mit der selbstgemachten Mayonnaise auf den Innenseiten beschmieren. Auf der Unterseite der Brötchen die Tomaten auflegen, mit Salatblättern bedecken, die Pattys drauflegen und zuletzt mit Zwiebeln schmücken. Zucchini-Burger auf einem Teller anrichten und servieren.