

**| Die Küchenschlacht-Promi-Woche - Menü am 10.11.2016 |**  
**Warenkorb mit Johann Lafer**



**Warenkorb-Gericht „Entenbrust mit Cashewkruste, Karottenpüree und Zwetschgen-Sauce“ von Sonya Kraus**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Ente:*

2	Entenbrüste à 250 g, mit Haut
200 g	Cashewkerne
4 EL	Panko-Brösel
3 EL	Honig
	Olivenöl, zum Anbraten

*Für das Püree:*

500 g	Karotten
2	Schalotten
100 ml	Gemüsefond
150 ml	Sahne
	Öl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Sauce:*

10	Zwetschgen
1	Zwiebel
2 EL	Akazienhonig
70 g	Zucker
2 EL	Butter
	Rotwein, zum Ablöschen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Ofen auf 150 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste Cashewkerne klein mahlen und mit den Panko-Bröseln vermengen.

Haut der Entenbrust abziehen und Brüste in einer Pfanne mit Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Honig bestreichen. Anschließend Cashew-Brösel Mischung auf der Ente zu einer Kruste formen. Im Ofen 10 bis 15 Minuten garen.

Für das Püree Karotten schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und klein würfeln. In einem Topf Karotten mit Öl anbraten, mit Fond ablöschen und Schalotte hinzugeben.



Nach fünf Minuten Sahne dazugeben und mittels Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Honig dazugeben und ebenfalls karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen. Zwetschgen zugeben. Zwiebel abziehen, klein schneiden und ebenfalls hinzufügen. Mit Butter abschmecken. Anschließend durch ein Sieb geben und Zwetschgen pressen. Die Sauce beiseite stellen.

Für die Garnitur die übrigen Zwetschgen in derselben Pfanne in Honig und Zucker kurz anbraten und zur Sauce geben.

Entenbrust mit Cashewkruste und Karottenpüree auf Tellern anrichten. Zwetschgen-Sauce mit den Zwetschgen dazugeben und servieren.



## **Warenkorb-Gericht „Entenbrust mit Chili-Polenta und Rotwein-Zwetschgen“ von Jochen Bendel**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Ente:*

- 2 Entenbrüste, à 250 g, mit Haut
- Rauchsalz, zum Abschmecken
- Olivenöl, zum Anbraten

#### *Für die Polenta:*

- 100 g Polentagries
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Zitrone
- 2 Zweige Thymian
- Butter, zum Abschmecken
- Chilisauce, zum Abschmecken
- Salz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

#### *Für die Rotwein-Zwetschgen:*

- 100 ml Rotwein
- 2 Schalotten
- 6 Zwetschgen
- 2 EL Akazienhonig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Olivenöl, zum Anbraten

#### *Für die Garnitur:*

- Cashewkerne, zum Garnieren

### **Zubereitung**

Ofen auf 150 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrust die Haut entfernen und diese in Stücke schneiden. Anschließend die Haut in einer Pfanne ohne Öl anbraten und mit Rauchsalz abschmecken. Entenbrust in einer anderen Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis eine Bräunung entsteht. Im Ofen 10 bis 15 Minuten garen.

Für die Polenta Gemüsefond mit dem Gries in einem Topf vermengen und erwärmen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thymian abbrausen und Blätter abzupfen. Polenta mit Butter, Thymian, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chilisauce abschmecken.

Für die Sauce Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Schalotten abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Honig, Zwetschgen und Schalotten karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein ablöschen.



Gebratene Haut und gehackte Cashewkerne über die Ente streuen.

Entenbrust mit Chili-Polenta und Rotwein-Zwetschgen auf Tellern anrichten und servieren.



## **Warenkorb-Gericht „Gebratene Entenbrust mit Orangen-Polenta und Ofenkarotten“ von Patrick Bach**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Ente:*

- 2 Entenbrüste, à 250 g, mit Haut
- 2 Schalotten
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Rosmarin

#### *Für die Karotten:*

- 2 Karotten
- ½ Bund Thymian
- Olivenöl, zum Anbraten

#### *Für die Polenta:*

- 30 ml Gemüsefond
- 50 g Polentagrieß
- 1 Orange
- 2 Zweige Thymian
- Butter, zum Abschmecken

### **Zubereitung:**

Ofen auf 150 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrust diese in einer Pfanne ohne Öl auf der Hautseite anbraten und wenden. Thymian und Rosmarin abrausen und in die Pfanne geben. Schalotte abziehen, mit einer Messerklinge flach drücken und ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend im Ofen 10 bis 15 Minuten garen.

Für die Karotten diese mit einem Sparschäler schälen und der Länge nach halbieren. Thymian abrausen. Karotten in Alufolie mit Olivenöl und Thymian-Zweigen einwickeln und 15 Minuten im Ofen garen. Anschließend noch einmal in der Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Für die Polenta den Fond in einem Topf erhitzen. Nach und nach den Polentagrieß einrühren bis der Grieß eindickt. Orange halbieren und den Saft auspressen. Thymian abrausen, und hacken. Polenta mit Butter, Orangensaft, Orangenabrieb und Thymian abschmecken.

Gebratene Entenbrust mit Orangen-Polenta und Ofenkarotten auf Tellern anrichten und servieren.