

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2021** ▪
Finale mit Björn Freitag



Krosse Entenbrust mit Kumquats und Maronen-Mohn-Crêpes

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Barbarie-Entenbrüste
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite anbraten, wenden und auf einem Backblech in den Ofen geben. Ca. 12 Min. im Ofen ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten erneut in eine heiße Pfanne mit Öl geben und von der Hautseite kurz kross braten.

Für die Sauce:

50 g kalte Butter
 300 ml dunkler Geflügelfond
 100 ml roter Portwein

Fond zusammen mit Portwein in einem separaten Topf aufsetzen und einreduzieren. Anschließend mit der kalten Butter abbinden. Die Sauce warmhalten.

Für die Kumquats:

5 Kumquats
 250 ml Milch
 50 ml Orangensaft
 1 EL Zucker

Kumquats waschen, halbieren, entkernen und fein schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren und die Kumquats hineingeben. Dann mit dem Orangensaft und Milch ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und alles etwas köcheln lassen. Zum Schluss die Kumquats aus dem Sud nehmen.

Für die Crêpes:

¼ Rotkohl
 200 g gekochte Maronen
 1 EL Blaumohn
 1 Ei
 400 ml Milch
 1 EL Butterschmalz
 4 cl Jamaikanischer Rum
 100 g Mehl
 1 EL Öl + Öl, zum Anbraten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen, trockentupfen und in ganz feine Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Streifen darin kurz anbraten. Dann salzen und mit geschlossenem Deckel etwa 5-8 Minuten schmoren.

250 ml Milch, Ei, Mehl, Öl und Blaumohn miteinander verrühren. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, den Teig mit je einer Kelle hineingeben und zu dünnen Crêpes ausbacken.

In einem Topf 150 ml Milch erhitzen. Dann die Maronen zusammen mit der heißen Milch in einen Mixer geben und pürieren. Mit Rum, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die Creme dünn auf die Crêpes streichen, etwas vom Rotkohl darauf verteilen und die Crêpes zusammenrollen. Zum Anrichten in drei gleichgroße Zylinder schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Jennyfer: *Jennyfer fügte dem Rotkohl und der Portweinsauce Brombeergelee hinzu.
 Brombeergelee*

Zusatzzutaten von Jörg: *Jörg aromatisierte die Kumquats zusätzlich mit Sternanis. Außerdem gab er Preiselbeeren zusammen mit dem Rotkohl als Füllung auf den Crêpe.
 Sternanis*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2021** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Hähnchenbrust im Mandel-Krokant-Mantel mit Glühwein-Jus und Winterapfel

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchenfilet

300 g Hähnchenbrust, ohne Haut
 200 ganze Mandeln
 2 Eier
 1 EL Butterschmalz
 2 EL Mehl
 40 g Puderzucker
 ¼ TL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle

Die Mandeln in den Multi-Zerkleinerer geben, Paniermehl, Puderzucker hinzufügen und alles fein hacken. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Mandelbröseln aufstellen. Das Hähnchenfleisch etwas salzen, darin panieren, in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben und bei mittlerer Temperatur goldbraun braten.

Für die Glühwein-Jus:

200 ml Rotwein
 100 ml Bratenfond
 Glühweingewürz, zum Abschmecken

Glühweingewürz in einer heißen Pfanne anrösten. Mit Rotwein und Bratenfond ablöschen und einkochen lassen.

Für den Winterapfel:

2 rote Äpfel
 1 Zitrone
 1 Vanilleschote
 4 Sternanis
 1 Zimtstange

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft in einen Topf mit Wasser geben, erhitzen, Äpfel hineingeben und im Zitronenwasser blanchieren. Sternanis und Zimt hinzufügen und Äpfel circa 5 Minuten weichgaren. Äpfel abgießen, Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Mark zu den Äpfeln geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.