

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Februar 2020** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Barbarie-Entenbrust in Tandoori-Honig-Lack mit  
 Sesamjus, Süßkartoffelpüree, Pak Choi und Shiitake**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ente:**

4 Barbarie-Entenbrustfilets à ca. 160 g,  
 mit Haut  
 1 TL Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig ist. Wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch ca. 25 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion einschalten.

**Für den Lack:**

200 ml Kalbsfond  
 40 ml Ketjap Manis  
 50 ml Sojasauce  
 60 g rote Tandoori-Paste  
 80 g Honig  
 1 TL Speisestärke

Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen und auf ein Viertel einkochen lassen. Ketjap Manis, Sojasauce, Tandoori-Paste und Honig zum Fond geben. Alles aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit recht dick binden, sodass sie auf der Entenbrust haften bleibt.

Entenbrust nach dem Garen mit dem Lack bestreichen und ca. 4 Minuten unter den Grill legen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden.

**Für die Sesamjus:**

10 g weiße und schwarze Sesamsaat  
 100 ml Weißwein  
 50 ml Sojasauce  
 50 ml Ketjab Manis  
 10 ml Chili-Würzsauce  
 1 Liter Geflügelfond  
 1 TL Speisestärke  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sesamsaat in Öl anschwitzen und mit Weißwein, Sojasauce und Ketjab Manis ablöschen. Etwas einreduzieren lassen und Geflügelfond dazugeben. Solange köcheln lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit der Stärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Chilisauce pikant abschmecken.

**Für das Süßkartoffelpüree:**

3 Süßkartoffeln  
 1 EL Butter  
 Chili-Würzsauce, zum Abschmecken  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und mit einem Stabmixer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Butter unterrühren. Mit Chili-Sauce, Muskatnuss und Salz würzen.

**Für das Gemüse:** Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Pilze putzen, den Hut kreuzweise einschneiden und ebenfalls in der Pfanne anschwitzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.  
600 g Mini Pak Choi  
100 g Shiitakepilze  
2 Schalotten  
50 g Butter  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Pak Choi putzen, vierteln und ebenfalls in die Pfanne geben. Kurz schwenken und zusammenfallen lassen.

**Für die Garnitur:** Koriander abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken und als Garnitur über das Gericht geben.  
3 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Februar 2020 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Geflügel-Eintopf mit Wan Tan, Pak Choi, Shiitake und Enoki**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fond:** Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
500 ml Geflügelfond Geflügelfond in einen Topf geben und aufkochen lassen.

**Für die Ente:** Entenbrustfilet waschen, trockentupfen und die Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite braten, bis diese schön knusprig ist. Fleisch gelegentlich mit Bratfett übergießen. Dann wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten.  
1 Barbarie-Entenbrustfilet à ca. 160 g, mit Haut  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Anschließend das Filet ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

**Für die Wan Tans:** Entenbrust- und Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Sahne in einen Mixer geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer feinen Farce pürieren.  
4 Wan Tan Blätter  
50 g Entenbrustfilet, ohne Haut  
50 g Hähnchenbrustfilet  
100 ml kalte Sahne  
1 Ei  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Ei aufschlagen und verquirlen. Wan Tan Blätter auslegen, mit Ei bestreichen und ca. 1 Teelöffel Farce mittig auf die Blätter geben. Wan Tans verschließen, in den Fond geben und garen.



**PROFI  
TIPP**

Bei der Zubereitung einer Farce ist es wichtig, dass alle Zutaten sehr kalt sind, damit die Masse nicht gerinnt und gut bindet.

**Für den Pak Choi:** Pak Choi putzen und vierteln. Mit zu dem Geflügelfond geben und darin garen.  
1 Pak Choi

**Für die Shiitake:** Shiitake Pilze putzen, den Hut kreuzweise einschneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit Salz würzen.  
5 Shiitake  
Rapsöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

**Für das Wachtelei:** Wachteleier ca. 2:20 Minuten wachweich kochen. Abschrecken, pellen und halbieren.  
4 Wachteleier

**Für die Garnitur:** Enoki-Pilze putzen und den unteren Teil der Stiele abtrennen.  
10 Enoki-Pilze

Ente, Wan Tans, Pak Choi, Shiitake, Enoki und Wachteleihälften in einen tiefen Teller geben, Fond angießen und servieren.