▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2024 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska

Entenbrust à l'orange mit Rosenkohlblättern und Rotkrautfleckerl

Zutaten für zwei Personen

Für die Rotkohlfleckerl:
¼ Kopf Rotkraut
2 Scheiben Kochschinken
1 Ei
20 g Butter
250 ml Rotwein
1 EL Preiselbeermarmelade
100 g Nudelgrieß
1 EL Olivenöl + Olivenöl, zum Benetzen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus Nudelgrieß, Ei, Olivenöl, Salz und geriebener Muskatnuss einen glatten Nudelteig kneten. Hierbei nur ganz wenig Wasser hinzufügen und gründlich kneten, sodass der Teig glatt wird. Anschließend in Folie eingepackt etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig dünn ausrollen und in gleichmäßige Nudelfetzen („Fleckerl“) zupfen oder schneiden. In gesalzenem Wasser kurz vorkochen, kalt abschrecken und geölt aufbewahren. Kochschinkenscheiben in die gleiche Größe wie die Nudelfetzen zupfen und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen bis sie ein wenig Farbe bekommen haben. Rotkohl fein hobeln und mit in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und etwa 25 Minuten mit Deckel schmoren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeermarmelade süßen und im letzten Schritt die Nudelfetzen unterschwenken.

Für die Entenbrust:
2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
1 Orange, Abrieb
2 Zweige Rosmarin
5 Wacholderbeeren
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Fleur de Sel, zum Bestreuen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wacholderbeeren mörsern, Rosmarin fein hacken und Hälfte der Orange abreiben. Alles miteinander vermengen. Ente auf der Hautseite rautenförmig einritzen und mit den Gewürzen einreiben. Auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 52 Grad bringen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Hautseite zuerst. Beim Anrichten mit Fleur de Sel bestreuen.

Für die Rosenkohlblätter:
100 g Rosenkohl
10 g Butter
10 g Mandelstifte
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und anschließend daraus feine, zusammenhängende Blätter herausarbeiten. Leicht salzen und vor dem Servieren in gebräunter Butter mit ganz wenig Farbe als Garnitur mit Mandelstiften anschwitzen. Die Rosenkohlherzen anderweitig verwerten.

Für die Orangensauce:
4 Orangen, Filets & Saft
1 rote Zwiebel
10 g Butter
4 cl Bitterorangenlikör
100 ml Entenfond
Speisestärke, zum Binden

Orangen schälen und Orangenfilets herausschneiden. Aus dem Rest der Orange den Saft gewinnen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Butter farblos anschwitzen und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Orangensaft und Fond angießen und einköcheln lassen. Mit angerührter Stärke abbinden und Orangenfilets darin temperieren, aber nicht mehr köcheln.

Die auftranchierte Entenbrust auf den Rotkrautfleckerln anrichten, mit Orangensauce umgießen und mit Rosenkohlblättern garnieren.

Zusatzzutaten von Dennis:
Zimt, Honig, Nelken

Dennis aromatisierte die Rotkohlfleckerl mit den Nelken und dem Zimt, zudem schmeckte er sie mit Honig ab.

Zusatzzutaten von Rick:
Portwein, Zimt, Lorbeerblätter

Rick löschte den Rotkohl mit Portwein ab, gab das Lorbeerblatt zum Einkochen hinzu und würzte den Rotkohl mit einer Prise Zimt.