

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2026**
Finalgericht von Nelson Müller



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Zwiebeljus und Kürbis-„Gulasch“

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hautseite der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Das Fleisch auf der Hautseite in heißem Öl knusprig anbraten. Wenden und kurz weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 °C garen. Abgedeckt kurz ruhen lassen. Anschließend in Tranchen schneiden und servieren.

Für die Zwiebeljus:

200 g rote Zwiebeln
 1 Zitrone, Abrieb
 100 g kalte Butter + Butter, zum Braten
 3 EL-Tomatenmark
 50 ml dunkler Balsamicoessig
 200 ml roter Portwein
 200 ml trockener Rotwein
 500 ml Kalbsfond
 Stärke, zum Abbinden
 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 2 Lorbeerblätter
 1 Prise Kümmel
 50 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die Zwiebeln anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver hinzugeben und kurz mitrösten. Zucker dazugeben, etwas karamellisieren lassen und mit Balsamicoessig, Portwein und Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren lassen, dann Kalbsfond angießen und erneut einkochen. Die Sauce mit etwas Stärke binden und mit kalter Butter aufmontieren. Lorbeerblätter hinzugeben und etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer, etwas Kümmel und dem Zitronenabrieb abschmecken. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Für das Kürbis-„Gulasch“:

¼ Hokkaido-Kürbis
 300 g Kartoffeln
 ¼ Knollensellerie
 ½ Chilischote
 1 Schalotte
 1 Apfel
 60 ml alkoholfreies Bier
 40 g Honig
 ½ EL körniger Senf
 1 ½ EL Kürbiskernöl
 10 ml Olivenöl
 1 kleiner Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und beides gleichgroß vierteln. Beides kurz in Salzwasser blanchieren. Apfel achteln und entkernen. Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm breite Spalten schneiden.

Schalotte abziehen, achteln und in Olivenöl anbraten, dann Apfel und Kürbis dazugeben.

Chili in feine Ringe schneiden.

Bier, Honig, Senf, Öl und Gewürze zu einer Marinade verrühren. Apfel-Kürbis-Gemüse, Chili, Sellerie und Kartoffeln auf ein Backblech geben, die Marinade darüber verteilen und das Gemüse im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Simone:

Orange, Rosmarin

Simone verfeinerte die Entenbrust mit Orangenabrieb und die Zwiebeljus mit etwas Rosmarin.

Zusatzzutaten von Sascha:

Keine Zusatzzutaten

Sascha nutzte keine Zusatzzutaten.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2026**
Zusatzgericht von Nelson Müller



Suppe vom Muskatkürbis mit Kabeljau

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Muskatkürbis
 ¼ Porree, weißer Teil
 2 kleine Schalotten
 80 g kalte Butter
 200 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 500-600 ml Geflügelfond
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Chilipulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine, gleichmäßige Stücke schneiden. Schalotten abziehen und grob würfeln. Porree gut säubern und den weißen Teil in grobe Scheiben schneiden. Den grünen Teil anderweitig verarbeiten.

Kürbis, Schalotten und Porree in einem Topf in etwas Pflanzenöl und einem Teelöffel Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Aufkochen und leicht reduzieren lassen. Geflügelfond hinzugeben und den Kürbis darin weichkochen. Dann Sahne hinzugeben und nochmals aufkochen lassen. Anschließend alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer, einer Flocke Butter und etwas Chilipulver abschmecken. Suppe passieren und mit der restlichen kalten Butter aufschäumen.

Für den Kabeljau:

200 g Kabeljaufilet ohne Haut
 Olivenöl, zum Einfetten + Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljau in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Ein Backblech mit Olivenöl einreiben und die Fischfilets darauf platzieren. Fisch von oben mit Öl benetzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch bei 80 °C im Ofen für ca. 20-25 Minuten garen.

Für das Speck-Gelee:

4 Scheiben geräucherter Speck
 500 ml Geflügelfond
 5 Blatt Gelatine
 5 g Agar Agar
 Trennspray, zum Einfetten

Fond einmal aufkochen lassen. Bacon in den Fond geben und darin ziehen lassen. Gelatineblätter in Wasser einweichen. Agar Agar in kochenden Fond geben. Hierbei ist es wichtig, dass es genau 5 Gramm sind. Das Ganze verrühren, einmal aufkochen lassen und anschließend den Fond von der Hitze nehmen. Fond abseihen und in einem Messbecher auffangen. Gelatine ausdrücken und in den Fond geben. Verrühren bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Eine größere Auflaufform mit Trennspray einsprühen und den Fond als dünne Schicht hineinfüllen. Im Gefrierschrank oder Kühlschrank erkalten lassen bis ein Gelee entsteht.

Für die Einlage: Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr feine, 80 g Muskatkürbis gleichmäßige Würfel schneiden. Kürbiswürfel in Salzwasser kurz blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken.

Für die Garnitur: Fisch jeweils in einen tiefen Teller setzen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln aus dem Algen-„Kaviar“ zwei Nocken formen und auf jedes Fischfilet setzen. Das Gel ausstechen oder ausschneiden und als dünne Schicht auf den Algen-„Kaviar“ geben. Kürbiswürfel um den Fisch verteilen und vorsichtig die Suppe in den Teller gießen. Mit Kresse garnieren und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Kabeljau** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand Oktober 2026):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen