

THE
EPICUREAN
CHEFS

Night

REZEPT

ENTE | ROTKOHHL | QUITTE

Hauptgang **by Marcel Förster**,
Küchenchef, Agata's*, Düsseldorf



© Melanie Bauer Photodesign

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

BÜNGE

Deli America Optima ESPINO

RATIONAL

LES VERGERS
boiron.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

ENTE | ROTKOHHL | QUITTE

by **Marcel Förster**,
Küchenchef, Agata's*, Düsseldorf

Entenkrokette

80 g Homestyle Edition Entenbrust by Intergast
10 g eingelegte Quitte, gewürfelt
Etwas Jus
Schnittlauch, fein geschnitten
1 Eigelb
Öl (für die Mayonnaise)
Gochujang

Homestyle Edition Entenbrust klein schneiden, Haut zur Seite legen.
Danach das Eigelb mit Öl und Gochujang zu einer Mayonnaise aufschlagen.
Den Schnittlauch und die eingelegte Quitte zur Mayonnaise geben und gut vermengen und anschließend mit Jus abschmecken.
Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen, portionieren und schockfrostern.
Die gefrorenen Portionen panieren und ausbacken.

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

BÜNGE

Deli Foodservice **Optima** **ELEPHANT**

RATIONAL

LES VERGERS
boiron.



Rotkohlsalat

10 g fermentierter Rotkohl
10 g gepickelter Rotkohl
Quittinessig
Salz | Zucker | Pfeffer

Beide Rotkohllarten in feine Streifen schneiden. Mit Quittinessig, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Quittengel

Les vergers Boiron Quittenpüree
Agar-Agar

Les vergers Boiron Quittenpüree mit Agar-Agar aufkochen.

Die Mischung kaltstellen und anschließend glatt mixen.

Enten-Haut Chip

60 g Entenhaut
150 g Entenbrühe
22,5 g Tapiokastärke
1 g Backpulver

Entenhaut und Entenbrühe 10 Minuten kochen.
Die Mischung zusammen mit Tapiokastärke und Backpulver fein mixen. Auf ein Rational Multibaker-Backblech geben und bei 180°C trocknen.

Quitten Sud

1 Schalotte, fein gewürfelt
4 Quitten
2 Äpfel
2 Flaschen Quittensaft
Etwas Sake
Etwas Mirin
Salz | Zucker
Reisessig
Tabasco
Bunge Optima Bratgold Equisit

Schalotten Bunge Optima Bratgold Equisit anschwitzen, Quitten und Äpfel klein schneiden und mit Kerngehäuse dazugeben und gut anrösten. Mit Essig, Sake und Mirin mehrfach ablöschen. Quittensaft hinzufügen und wie einen Tee ziehen lassen.
Anschließend mit Salz, Zucker und Tabasco abschmecken.

Eingelegte Quitte

1 Quitte
Einlegesud

Quitten in Streifen schneiden und in Pickelfond einlegen und ziehen lassen.
Vor dem Servieren mit getrockneten Mini-Kohlblättern sowie frischer Kresse und essbaren Blüten dekorieren.

