

Vorspeise  
Herzhaft-kräftige Morchelsuppe

Hauptspeise  
Entenbrust mit Süßkartoffeln

Dessert  
Schokoladen-Zimt-Kreation

## Herzhaft-kräftige Morchelsuppe

Zutaten für 2 Personen:

10 g	getrocknete Morcheln	80 g	Kartoffeln (gelb)	150 g	Crème fraîche
5 g	Thymian (Zweige)	100 g	Kartoffeln (blau)	Etwas Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel	
1	Schalotte	40 g	Butter	1 Prise Zucker	

### Zubereitung:

1. Die getrockneten Pilze 10 Minuten im warmen Wasser einweichen lassen. Gleichzeitig den Thymian waschen und die Blätter vom Stiel trennen.
2. Schalotten und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die blauen Kartoffeln werden anschließend 15 Minuten gekocht.
3. Morcheln ausdrücken und zwei Drittel davon hacken. 20 g Butter erhitzen und Schalotten, Morcheln und die gelben Kartoffeln hineingeben. Mit den Thymianblättern abschmecken und das Morchelwasser hinzugeben. Etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die blauen Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Blaue Kartoffeln in der restliche Butter kräftig anbraten. Übrige Morcheln hinzugeben und mit Kreuzkümmel und Salz verfeinern. Insgesamt 3 Minuten anbraten.
5. Suppe pürieren, absieben und nochmals aufkochen. Dabei Crème fraîche zugeben und mit dem Stabmixer verühren. Gegebenenfalls mit Salz und Zucker noch einmal verfeinern.

## Entenbrust mit Süßkartoffeln

Zutaten für 2 Personen:

1	Granatapfel	2	Entenbrüste (je 60 g)	3 EL	Öl
1 EL	Zucker	300 g	Süßkartoffeln	2 g	Gewürzmischung „Quatre-Épices“
1	Orange	1	Schalotte		
1 TL	Mehl	1	Chilischote		
75 g	Mangoldblätter	1	Knoblauchzehe	Etwas Salz & Pfeffer	

### Zubereitung:

1. Granatapfel teilen und ein Esslöffel Kern herausholen. Anschließend den Granatapfel und die Orange mit der Zitruspresse auspressen.
2. Zucker karamelisieren, den Saft aus dem ausgepressten Granatapfel und der Orange hinzugeben und 3 - 4 Minuten kochen. Mehl mit 2 Esslöffeln Wasser vermengen und damit die Soße binden.
3. Mangoldblätter und Fleisch spülen und abtropfen lassen. Die Entenbrüste etwas einschneiden und mit Quatre-Épices panieren.
4. Süßkartoffeln, Schalotte und Knoblauch schälen und würfeln, Die Chilischote klein hacken oder zerbröseln.
5. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Gleichzeitig Kartoffelwürfel in Öl 5 Minuten stark anbraten. Anschließend Chilischote, Knoblauch und Schalotte zugeben und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
6. Entenbrüste in eine neue Pfanne geben, erhitzen und kräftig anbraten. Ente auf Alufolie geben und 8 Minuten im Ofen backen. Anschließend die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Süßkartoffeln mit Mangoldblättern vermengen und salzen. Soße erwärmen und Granatapfelkerne hinzufügen.
7. Zum Servieren die Süßkartoffeln auf Teller verteilen. Entenbrüste in Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Tellern anrichten und mit Granatapfelsoße verfeinern.

Vorspeise  
Herzhaft-kräftige Morchelsuppe

Hauptspeise  
Entenbrust mit Süßkartoffeln

Dessert  
Schokoladen-Zimt-Kreation

## Schokoladen-Zimt-Kreation

Zutaten für 2 Personen:

40 g	Zartbitter-Schokolade	45 g	Puderzucker	3	Passionsfrüchte
40 g	Butter	1	Ei	2	Mandarinen
2 EL	Zucker	20 g	Mehl	½ TL	Zimt und etwas Salz

### Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade hacken und anschließend im Wasserbad erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. 2 Tassen (ca. 175 ml) mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Übrige Butter mit Puderzucker und Salz vermengen und mit dem Handrührgerät aufschlagen. Schokolade, Ei, Mehl und Zimt hinzugeben und verrühren.
3. Schokoladenmasse in Tassen füllen und für 20 Minuten im Ofen backen.
4. Unterdessen Passionsfrüchte halbieren und Fruchtmasse absieben. Einige Kerne, die im Sieb hängen bleiben, zurückgeben. Eine Mandarine halbieren und auspressen. Mark der Passionsfrucht, Zucker und Mandarinenmark im Topf aufkochen lassen. Zweite Mandarine schälen und teilen. Mandarinstücke in die Passionsfruchtmelange geben und ziehen lassen.
5. Tassen aus dem Ofen holen und auf Teller stürzen. Passionsfruchtsoße, Mandarinen und Puderzucker hinzugeben.