

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2020 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Finalgericht

Gefüllte Maishuhnbrust mit Ratatouille, Sauce Rouille und geröstetem Landbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Maishuhnbrust:

2 Maishuhnbrüste, à 150 g
 150 g Maishuhnfilet
 200 ml Sahne
 20 g Rucola
 5 g Pinienkerne
 1 EL Olivenöl
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rucola abrausen und trockentupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Maishuhnfilet waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend 10 Minuten gefrieren und mit der Sahne, Rucola und Pinienkernen in einem Mixer zu einer Farce zerkleinern.

Maishuhnbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Farce in einen Spritzbeutel füllen und unter die Haut der Brüste spritzen. Maishuhnbrüste in einer Pfanne mit heißem Rapsöl auf der Hautseite kurz scharf anbraten. Nicht zu lange, da ansonsten die Farce austritt. Umdrehen und auf der anderen Seite weiter braten bis die Brust gar ist. *Alternativ 4-6 Minuten im Backofen bei 160 °C garen.*

Für das Ratatouille:

je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Zucchini
 1 Aubergine
 2 Tomaten
 200 ml Tomatensaft
 4 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomatensaft in einem Topf etwas einkochen lassen. Paprikaschoten waschen, halbieren, von den Scheidewänden befreien und entkernen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini und Aubergine waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse jeweils separat in Olivenöl anbraten. Tomaten mit einem Messer kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln. Tomaten, Tomatensaft und Thymian zum Ratatouille geben und köcheln lassen, das Gemüse sollte aber noch Biss haben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Rouille:

1 rote Paprika
 1 Chilischote
 2 Pellkartoffeln
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 150 ml Olivenöl
 1 Ei
 1 Zitrone
 0,1 g Safranfäden
 Paprikapulver edelsüß, zum Würzen
 Semmelbrösel, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika und Chili waschen, vierteln, entkernen, Stielansatz entfernen. Paprika in Stücke schneiden, Chilischote würfeln. Kartoffeln pellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Ei trennen. Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Paprika und Chili dazugeben und anschmoren. Den Topfinhalt mit Eigelb, Pfeffer, Safran, Paprikapulver, Salz, Zitronensaft und -abrieb im Standmixer oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Sauce mixen. Das restliche Öl dabei langsam einfließen lassen. Pellkartoffeln pressen und anschließend für die Bindung unter die Sauce heben. Bei Bedarf für etwas mehr Bindung Semmelbrösel untermixen.

Für das Brot: Das Landbrot in einer Pfanne anrösten.
4 dicke Scheiben Landbrot

Ratatouille auf Teller verteilen. Die Maishuhnbrust einmal schräg halbieren und die Hälften auf das Ratatouille setzen. Das Ganze mit dem Landbrot und Sauce Rouille anrichten. Mit einigen Rucolaspitzen als Garnitur servieren.

Zusatzzutaten von Carina: *Speck möchte Carina benutzen, um Geschmack an das Brot zu bringen und es so zu verfeinern. Oregano und Weißwein gibt sie zum Ratatouille.*
50 g Bauchspeck, 50 ml Weißwein, etwas getrockneter Oregano

Zusatzzutaten von Heinz: *Heinz benutzte keine Zusatzzutaten für das Finalgericht.*
Keine Wünsche

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2020** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Sot-l'y-laisse mit Graupenrisotto, Frikassee-Sauce und Schnittlauchöl

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfaffenstückchen:

4 Sot-l'y-laisse (Pfaffenstückchen von der Bresse Poularde)
 50 g Mehl
 2 Eier
 50 g Pankomehl
 Rapsöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sot-l'y-laisse parieren und halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst durch Mehl, dann durch Ei und zuletzt durch Pankomehl ziehen. Anschließend 2 Minuten frittieren.

Für die Sauce:

25 g Mehl
 25 g Butter
 500 ml Hühnerfond
 300 ml Sahne
 30 ml Champagner
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl hinzugeben. Fond nach und nach hinzugießen. Kochen lassen und im Anschluss Sahne hinzugeben. Zitronenschale abreiben, anschließend auspressen. Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft und Champagner abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Graupenrisotto:

70 g Perlgraupen, mittel
 300 ml Hühnerfond
 10 g Butter
 20 g Parmesan
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen. Graupen hinzugeben und leicht anschwitzen lassen. Mit etwas Fond unter ständigem Rühren ablöschen. Den restlichen Fond hinzugießen und unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen, bis die Graupen al dente sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan abschmecken. Dabei das Risotto schön cremig halten.

Für die Garnitur:

20 ml Schnittlauchöl
 ½ Bund Schnittlauch
 Einige Schnittlauchblüten
 2 braune Champignons
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons in Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Zum Anrichten das Graupenrisotto als Spiegel in einen tiefen Teller geben. Die beiden Hälften des Sot-l'y-laisse anlegen und die Sauce herum angießen. Das Schnittlauchöl auf die Sauce tröpfeln, mit den Champignons und den Schnittlauchspitzen sowie -blüten dekorieren.