

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2021** ▪  
**Finalgericht von Björn Freitag**



**Fregola-Pasta mit Kapern-Buttersauce und Tranchen vom Maishähnchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

¼ Blumenkohl  
 1 Ei (Größe L)  
 ½ EL Butter  
 200 g Nudelmehl  
 Musaknuss, zum Reiben  
 1 Prise Salz

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Aus Mehl, einem Spritzer Wasser, einer Prise Salz und dem Ei einen Teig herstellen. Nudelteig kneten, kurz ruhen lassen und dann auf grober Stufe durch die Nudelmaschine drehen. Nudelbahn anschließend in etwa 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in kleine Quadrate schneiden und dann zwischen den Händen in kleine Kügelchen formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Blumenkohl putzen, in kleine Röschen zupfen und zusammen mit der Pasta in kochendem Salzwasser garkochen. Abschütten und Nudeln mit Blumenkohl in etwas Butter und Nudelwasser schwenken. Mit etwas Muskatnuss abschmecken.

**Für die Sauce:**

40 g Kapern, mit Wasser  
 2 Eier (Eigelbe, Größe L)  
 150 g Butter  
 50 ml Sahne  
 1 EL Dijonsenf  
 40 ml Geflügelfond  
 20 ml Weißwein  
 3 Zweige Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf so lange aufkochen, bis sie leicht braun ist und ihr Wasser verloren hat. Eier trennen, Eigelbe auffangen und diese zusammen mit Fond, Weißwein und Kapernwasser auf einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren und anschließend Sahne, Senf, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab untermixen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kapern hacken. Sauce mit Petersilie und Kapern verfeinern und ruhen lassen.

**Für das Hähnchen:**

1 Maishähnchenbrust, mit Haut  
 1 EL Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrust wie gewohnt kross auf der Hautseite in Butterschmalz braten und im Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Ein bisschen Kresse

Kresse putzen und das Gericht damit garnieren.

Die Brust zum Anrichten aufschneiden und auf der Pasta und dem Blumenkohl anrichten. Zum Schluss die Sauce entweder separat oder auf dem Gericht anrichten. Das Gericht servieren.

**Zusatzzutaten von Tina:**  
 Zitrone, Thymian

*Tina legte den Thymian mit zum Hähnchen in die Pfanne und in den Ofen. Zitronenabrieb gab sie in die Sauce.*

**Zusatzzutaten von Martin:**  
 Zitrone, Parmesan

*Martin verfeinerte die Pasta mit Parmesan und gab Zitronensaft zur Sauce.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Lammrücken mit Kapernkruste und grünem Spargel**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Lamm mit Kruste:** Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.  
 300 g Lammrücken Lammrücken in Mehl wenden und in Butterschmalz kräftig anbraten. Aus  
 1 Glas Kapern der Pfanne nehmen und von einer Seite mit Senf einstreichen. Pfeffer  
 1 Ei und Salzen.  
 2 EL Butter Ei trennen und Eigelb auffangen. Kapern hacken und in einer Pfanne  
 1 EL Senf anschwitzen, bis sie schön trocken sind. Paniermehl dazugeben und  
 2 EL Mehl anschließend Butter und Eigelb unterkneten. Die Kruste formen und auf  
 2 EL Paniermehl den Lammrücken streichen. Im Ofen gratinieren.  
 1 EL Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Spargel:** Spargel kleinschneiden und im Fond schwenkend garen. Mit Olivenöl  
 6 Stangen grüner Spargel verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 3 EL Olivenöl  
 100 ml Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.