

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2021 ▪
Warenkorb „Jubiläumssendung“ mit Johann Lafer
3000. Sendung

Warenkorb:

Perlhuhn (ganz)
Morcheln (frisch, alternativ getrocknete)
Weißer Spargel
Wermut
Erbsen (TK)
Basilikum
Kerbel
Taleggio
Walnüsse

Basics:

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Rapsöl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer/Weißer Pfeffer



Robin Pietsch

Perlhuhn mit Wermut-Sauce, weißem Spargel und Morcheln

Zutaten für zwei Personen

Für das Perlhuhn:

2 Perlhuhnbrüste
250 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Butter auslassen. Perlhuhnbrüste in eine Auflaufform geben, mit geschmolzener Butter bedecken und im Ofen bei ca. 100 Grad auf eine Kerntemperatur von 73-75 Grad garen. Anschließend die Perlhuhnbrüste aus dem Fett nehmen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch tranchieren.

Für die Wermut-Sauce:

1 Zitrone
1 Schalotte
2 EL Butter
100 ml Wermut
100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
2 Pfefferkörner
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Mit Wermut, Weißwein und Fond ablöschen, dann 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen. Lorbeer und Pfefferkörner zugeben, nochmals 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Kurz vor dem Servieren erneut schaumig aufmixen.

Für den Spargel:

6 Stangen Spargel
1 Zitrone
2 cm Ingwer
1 EL Butter
3 EL Geflügelfond
1 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Spargel schälen, die Spitzen (ca. 4 cm) abschneiden und in einem Topf mit Butter, einem Esslöffel Honig und Salz anschwitzen. Etwas Zitronensaft, Abrieb und Fond zugeben und nochmals kurz aufkochen. Die restlichen Spargelstangen in hauchdünne Scheiben schneiden. Aus restlichem Honig, fein gehacktem Ingwer, Saft und Abrieb der restlichen Zitrone und etwas Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Spargel darin marinieren.

Für die Morcheln:

150 g Morcheln
1 Schalotte
1 EL Butter
50 ml Geflügelfond
Glatte Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln putzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Morcheln und Schalotte dazugeben und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten etwas Fond zugeben, nochmals aufkochen bis eine Emulsion bzw. Bindung entsteht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und zugeben.

Für die Garnitur:

3-4 Zweige Kerbel

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Für das Eis: Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und schälen. Spargel in einen Entsafter geben und entsaften.
6 Stangen weißer Spargel
2 pasteurisierte Eigelb Spargelsaft mit Sahne, Eigelben und Honig mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die gekühlte Eismaschine geben.
125 ml Sahne
2 EL Honig
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Meta Hildebrand

Perlhuhn mit Erbsen-Spargel-Gemüse, sautierten Morcheln und Basilikum-Zitronen-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für das Perlhuhn:
2 Perlhuhnschenkel
1 EL Butter

Die Perlhuhnschenkel waschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Perlhuhnschenkel ringsherum darin anbraten.

Für den Basilikum-Zitronen-Sud:
1 Zitrone
1 Bund Basilikum
200 ml Sahne
100 ml Weißwein
Honig, zum Abschmecken
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein und Sahne in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zitronenzeste und einen Zweig Basilikum zum Weißwein geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen lassen, dann die Perlhuhnschenkel hineingeben und köcheln lassen. Sobald das Huhn gar ist, aus dem Sud nehmen. Dann die Sauce aufmixen, mit Speisestärke abbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. mit Honig abschmecken.

Für das Erbsen-Spargel-Gemüse:
5 Stangen weißer Spargel
150 g Erbsen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen, holziges Ende abschneiden und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne in Butter dünsten. Spargel und Ingwer hinzugeben, ggf. etwas mehr Butter in die Pfanne geben und die Spargelstangen knackig dünsten. Dann die Erbsen hinzugeben und schwenken. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die sautierten Morcheln:
150 g Morcheln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Wermut, zum Ablöschen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter dünsten. Morcheln putzen und in die Pfanne geben. Mit dünsten, dann mit Wermut ablöschen und schließlich mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Kerbel
1 Zweig Basilikum
4-6 Lavendelblüten
8-10 Walnüsse
2 EL Zucker

Kerbel und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Als Garnitur verwenden. Walnüsse in Zucker karamellisieren lassen. Gericht mit Lavendel dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Freitag

Zweierlei Perlhuhn mit Gemüse-Allerlei

Zutaten für zwei Personen

Für den Backteig:

1 Ei
50 g Mehl
50 g Stärke

Den Backofen auf 65 Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl und Stärke mit 50 ml Eiswasser mit einem Schneebesen glatt rühren. Der Teig sollte frei von Klümpchen sein.

Für das Perlhuhn:

½ Perlhuhn, mit Haut
2 Zitronen
Rapsöl, zum Braten und Frittieren
Salz, aus der Mühle

Perlhuhnbrust sowie das Fleisch aus den Keulen auslösen.

Fleisch der Keulen durch den zuvor hergestellten Backteig ziehen und in heißem Rapsöl frittieren.

Zitronen in Scheiben schneiden. Perlhuhnbrust unter der Haut mit Zitronenscheiben spicken, salzen und in Rapsöl kross braten.

Anschließend im warmen Ofen bei 65 Grad ziehen lassen.

Zitronenscheiben vor dem Servieren entfernen.



**PROFI
TIPP**

Kaufen Sie, wenn möglich, immer ein ganzes Hähnchen ein und setzen Sie auf die ganzheitliche Verwertung des Tieres. Das Fleisch können Sie auf unterschiedliche Weise zubereiten und aus den Karkassen können Sie einen aromatischen Sud bzw. Fond kochen.

Für das Allerlei:

3 Stangen Spargel
30 g Morcheln
2 Schalotten
3 Eier
1 EL Butter
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
2 cl Sekt
4cl Weißweinessig
Kerbel, zum Anrichten
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen und zusammen mit den Schalen in kochendem Wasser mit Salz, Pfeffer, Zucker, Weißwein und Weißweinessig etwa 8 Minuten köcheln lassen. Spargel aus dem Wasser nehmen, den Sud für die Sauce beiseitestellen.

Morcheln kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Morcheln und Schalotten in Butter anschwitzen.

Spargelsud zusammen mit der Sahne etwas einkochen. Eier trennen, dabei die Eigelbe auffangen. Dann den Spargel-Sahne-Sud mit Eigelben abbinden und mit Sekt, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Morcheln geben. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und zum Anrichten verwenden.

Für das Basilikum-Erbsenpüree:

100 g Erbsen
8 Blätter Basilikum
1 weiße Zwiebel
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, grob schneiden und in einem Topf mit Deckel in Rapsöl weich schmoren. Erbsen und Basilikum blanchieren, kalt abschrecken und zusammen mit der Zwiebel pürieren.

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
50 ml Weißweinessig

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Topf mit 100 ml Wasser und Essig aufsetzen und die Zwiebeln darin weich kochen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.