

# | Die Küchenschlacht - Menü am 12. Juni 2015 |

## „Finalgerichte“ Björn Freitag



### **Finalgericht: „Gefüllte Kräuter-Perlhuhnbrust mit Zucchini-Pappardelle und Limettensauce“ von Björn Freitag**

#### **Zutaten für zwei Personen**

4 Perlhuhnbrüste, mit Knochen

#### *Für die Farce:*

½ Hähnchenbrustfilet, á 100 g  
30 ml kalte Sahne  
1 Ei  
1 Eiswürfel  
2 Zweige Petersilie  
2 Zweige Schnittlauch  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Zucchini-Pappardelle:*

4 Zucchini  
Olivenöl, zum Anschwitzen  
Salz, aus der Mühle

#### *Für die Limettensauce:*

1 Zwiebel  
½ Limette  
1 EL Butter  
300 ml Rinderfond  
50 ml Weißwein  
1 EL Stärke

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Farce das Hähnchenbrustfilet im Mixer zerkleinern. Das Ei trennen. Die Petersilie, den Schnittlauch und den Rosmarin grob hacken und mit Sahne, Eiweiß und Eiswürfel fein pürieren. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Die Perlhuhnbrüste am Flügelknochen waschen und trocken tupfen. Anschließend eine Tasche einschneiden, mithilfe eines Spritzbeutels mit der Farce füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tasche mit einem Zahnstocher verschließen und anbraten. Die gefüllten Perlhuhnbrüste 15 Minuten im Ofen garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel fein würfeln und anschließend darin anschwitzen. Die Limette auspressen. Die Zwiebeln mit Bratenfond, Weißwein und dem gewonnenen Limettensaft ablöschen und köcheln lassen. Stärke mit Wasser anrühren und die Sauce abbinden.



Für die Pappardelle Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini in breite Streifen schneiden, im Olivenöl anschwitzen und salzen.

Die gefüllte Kräuter-Perlhuhnbrust mit Zucchini-Pappardelle und Limettensauce auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Rosmarin-Eis mit Pinienkernschnitte“ von Christoph Kist**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Pinienkernschnitte:*

2	Eier
150 g	Zucker
120 g	Mehl
100 g	Butter
2 TL	Vanillezucker
4 EL	Kakaopulver, ungesüßt
1 Prise	Salz
70 g	Pinienkerne
100 g	Marzipanrohmasse

#### *Für das Rosmarin-Eis:*

200 g	Sahne (30%)
400 g	Schmand (24%)
120 g	Zucker
1 Bund	Rosmarin, frisch
2 Blatt	Gelatine

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Eis die Sahne in einen Topf geben, erwärmen und den Zucker auflösen. Den Rosmarin sehr fein hacken und in einen Topf geben. Die Gelatine in kaltes Wasser geben und auflösen. Unter die Sahne-Zucker-Mischung heben und mit einem Handrührgerät mixen. Anschließend den Schmand unterheben und die Mischung in die Eismaschine geben.

Für die Pinienkernschnitte die Eier aufschlagen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Butter in einem Topf schmelzen und langsam unter die Eier-Zucker-Mischung rühren. Anschließend das Mehl, das Kakaopulver, die Pinienkerne, den Vanillezucker, die Prise Salz und die Marzipanrohmasse hinzugeben und glatt rühren. Den Teig auf ein Blech geben und zwölf Minuten backen.

Das Rosmarin-Eis mit Pinienkernschnitte auf Tellern anrichten und servieren.



## **Final-Dessert: „Marzipan-Mohn-Eis mit Chili-Kirschen“ von Tim Biebighäuser-Becker**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Eis:*

250 ml	Milch
100 ml	Sahne
1	Ei
20 g	Puderzucker
30 g	Mohn
80 g	Marzipanrohmasse
20 ml	Amaretto
10 ml	Rosenwasser

#### *Für die Chilikirschen:*

100 g	Sauerkirschen
50 ml	Sauerkirschsafft
20 g	Stärke
1	Vanilleschote
1	rote Chili
½ TL	Chiliflocken
1 EL	Zucker

### **Zubereitung**

Für das Eis das Ei aufschlagen und mit der Milch, der Sahne, dem Puderzucker, der Marzipanrohmasse, dem Amaretto und dem Rosenwasser zusammengeben. Mithilfe eines Stabmixers zu einer Masse pürieren und in die Eismaschine geben. Kurz vor Ende der Kühlzeit den Mohn hinzugeben und unterrühren.

Die Hälfte der Sauerkirschflüssigkeiten abschütten. Die restliche Flüssigkeit mit den Kirschen in einem Topf aufkochen und mit der Stärke andicken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und zerkleinern. Die Vanilleschote ebenfalls der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Kirschen mit der Chilischote, den Chiliflocken, der Vanille und dem Zucker abschmecken.

Das Marzipan-Mohn-Eis mit Chili-Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.