

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2022** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Zwei Farben" mit Björn Freitag**



Brian Kammerer

**weiß-grün: Hähnchen-Involtini gefüllt mit grüner  
Geflügelfarce an Weißwein-Velouté, blanchiertem  
Gemüse und Pistazien-Öl**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Involtini:**

2 Hähnchenschnitzel à 140 g  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Farce:**

200 g Hähnchenfilet  
 200 ml Sahne  
 50 g Pistazienmus  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Velouté:**

½ Zwiebel  
 200 ml Milch  
 50 g Butter  
 100 ml Weißwein  
 100 ml Gemüsefond  
 25 g Mehl  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Gemüse:**

100 g wilder Brokkoli  
 1 kleiner Blumenkohl  
 100 wilder grüner Spargel  
 1 Baby-Fenchel  
 1 kleine Pastinake  
 1 grüne frische Peperoni  
 50 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchen würfeln und mit der Sahne für 30 Minuten in das Frostfach geben. Anschließen mit Petersilie, Pistazienmus, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einer Farce pürieren.

Farce auf das plattierte Hähnchenschnitzel streichen und einrollen.

In einer Pfanne kurz scharf rund herum anbraten und anschließend für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Butter und Mehl dazugeben mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und anschließend mit Milch aufgießen bis eine leicht ange dickte Sauce entstanden ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren, durch ein Sieb abpassieren und in einer Espuma-Flasche mit 2 Kapsel aufschäumen.

Gemüse in mundgerecht Stücke schneiden und kurz in heißem Wasser anblanchieren und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer würzen.

**Für das Pistazien-Öl:** Öl mit Pistazienmus, Salz, Pfeffer und einem Schuss Kürbiskernöl pürieren und durch ein Sieb passieren. In ein Squeeze Flasche abfüllen.  
300 ml neutrales Pflanzenöl  
1 EL Pistazienmus  
1 Schuss Kürbiskernöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Kresse abzupfen und mit Kerbel als Garnitur verwenden.  
Grüne Shisho Kresse  
Kerbel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.