

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. September 2024** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Perlhuhnbrust mit Speck-Pfifferlingen, Rahmspinat und kleinem Semmelknödel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Perlhuhnbrust:**

2 Perlhuhnbrüste mit Flügelknochen  
 10 g Butter  
 2 Zweige Thymian  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bei den Perlhuhnbrüsten den Flügelknochen dekorativ putzen. Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Rost im Ofen auf eine Kerntemperatur von 58° C Grad garen. Erst dann in einer Mischung aus Sonnenblumenöl und aufgeschäumter Butter mit Thymian zuerst auf der Fleischseite anbraten, dann auf der Hautseite kross fertigbraten. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

**Für die Semmelknödel:**

2 altbackene Brötchen  
 3 Schalotten  
 1 Ei  
 20 g Butter  
 75 ml Milch  
 6 Zweige glatte Petersilie  
 2 EL Semmelbrösel  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Brötchen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Zwei Schalotten abziehen und feinst würfeln. In Butter mit gehackter Petersilie farblos anschwitzen. Mit Muskatnuss würzen, mit Milch ablöschen und heiß über die Brötchenwürfel geben. Kurz vermengen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend das Ei unterheben und kräftig mit den Händen verkneten. Dabei die Konsistenz ggf. mit Semmelbröseln nachsteuern, sollte die Masse zu feucht sein. Mit feuchten Händen zu kleinen Knödeln formen und in gesalzenem Wasser 20 Minuten ziehen lassen. Dabei darauf achten, dass die Knödel nicht kochen. Aus Butter und der letzten klein gewürfelten Schalotte eine Schmelze herstellen und Knödel darin vor dem Servieren schwenken.

**Für den Rahmspinat:**

200 g Babyspinat  
 2 Schalotten  
 2 Knoblauchzehen  
 75 g Crème fraîche  
 10 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Erst dann den geschnittenen Knoblauch und Babyspinat zugeben und auf kleiner Hitze zusammen fallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sobald der Spinat zusammen gefallen ist mit Crème fraîche zu einem Rahmspinat pürieren.

**Für die Pfifferlinge:**

100 g vorzugsweise kleine Pfifferlinge  
 2 Scheiben Bacon  
 1 kleine rote Zwiebel  
 10 g Butter  
 4 cl weißer Wermut  
 2 Zweige Estragon  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Bacon in Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen und in schäumender Butter scharf anbraten. Erst danach mit Zwiebel- und Speckwürfeln, sowie Salz und ordentlich Pfeffer würzen. Mit Wermut ablöschen, diesen fast vollständig einreduzieren lassen und unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Estragon verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Robin:** Robin zog Zesten von der Zitronenschale ab und schob sie unter die Haut vom Perlhuhn. Den Quark nutzte er, um die Knödelmasse damit aufzulockern. Mit der Kresse ganarierte er das Gericht.

**Zusatzzutaten von Jake:** Den Abrieb der Zitrone gab Jake über die Pfifferlinge. Die Haselnüsse wurden angeröstet, gehackt und über den Spinat gestreut. Den Rosmarin gab er zum Perlhuhn während des Bratens.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 20. September 2024 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Pilze im Tempura-Teig auf asiatischem Reismudelsalat

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Pilze im Tempurateig:

2 Kräuterseitlinge  
1 Knoblauchzehe  
4 cm Ingwer  
1 Limette, Abrieb  
3 EL Sojasauce  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kräuterseitlinge putzen und längs in Scheiben schneiden. Auf einen Teller legen und mit Sojasauce beträufeln. Ingwer über die Pilzscheiben reiben, genau wie Knoblauch. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. Auch auf die Pilze geben. Zudem mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Für den Tempurateig:

150 g Reismehl  
3 EL Stärke  
2 TL gemahlener Kurkuma  
2 Eiswürfel  
Salz, aus der Mühle

Reismehl mit einer Prise Salz, Kurkuma und Eiswürfeln in eine Schüssel geben. Etwas Wasser, etwa 100 ml, angießen und das Mehl von außen nach innen zu einem flüssigen Teig anrühren. So lange rühren, bis die Eiswürfel geschmolzen sind. Sollte der Teig zu dünn sein mit Stärke nach justieren.

Marinierte Pilze durch den Teig ziehen und dann in der vorgeheizten Fritteuse goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

#### Für den Reismudelsalat:

200 g Reismudeln  
1 Karotte  
1 kleine, rote Paprika  
½ Salatgurke  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien. In Streifen schneiden. Karotte schälen und in kleine, geviertelte Rädchen schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl leicht andünsten. Reismudeln mit heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Streifen von der Gurke mit einem Sparschäler abziehen. Nudeln abgießen und dann in einer Schüssel mit Gurken und angedünstetem Gemüse vermengen.

#### Für das Dressing:

1 Limette, Saft  
1,5 EL cremige Erdnussbutter  
1 TL Sweet-Chili-Sauce  
1 EL Reisessig  
2 EL Sojasauce  
½ Bund vietnamesischer, langer Koriander

Erdnussbutter, Sweet-Chili-Sauce, Reisessig, Sojasauce und Blätter vom Koriander in ein hohes Gefäß zum Pürieren geben. Saft der Limette vom Tempurateig mit dazugeben und alles mit einem Pürierstab aufmixen. Dressing über Salat geben und unterheben.

#### Für die Garnitur:

2 Zweige Koriander  
30 g gesalzene Erdnüsse

Korianderblätter abzupfen und mit Erdnüssen über den angerichteten Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.