

▪ 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 ganrierte 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.