



## | Die Küchenschlacht - Menü am 8. August 2014 | „Finalgerichte“ Björn Freitag

### **Finalgericht: „Schmorkarottenstampf mit Vanille-Parmesan-Schaum und krosser Brust vom Perlhuhn“**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für den Karottenstampf:*

500 g	Möhren
2	Zwiebeln
1 EL	Olivenöl
300 ml	Gemüsebrühe
50 g	Ingwer
1 EL	kalte Butter
	Muskatnuss
	Salz
	weißer Pfeffer
	Öl, zum Anbraten

##### *Für das Perlhuhn:*

2	Perlhuhnbrüste
2 Zweige	Thymian
2 EL	Olivenöl

##### *Für den Parmesanschaum:*

200 g	Parmesan
1	Vanilleschote
100 ml	Gemüsebrühe
1 EL	weißer Essig
250 g	Sahne
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle
	Muskatnuss

#### **Zubereitung**

Für den Stampf die Karotten schälen, in zwei Zentimeter dicke Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Anschließend den Deckel draufsetzen und die Möhren so lange garen, bis sie weich sind. In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, würfeln und im Olivenöl andünsten. Danach die Brühe dazugeben.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Karotten stampfen und mit einem Teelöffel Ingwer, etwas Muskatnuss und Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ziehen lassen und zuletzt die kalte Butter unterrühren.

Für das Perlhuhn das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerbrustfilets darin etwa fünf Minuten auf der Hautseite anbraten, danach eine Minute auf der Fleischseite. Danach bei schwacher Hitze weitere sechs Minuten ruhen lassen.

Für den Schaum die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Vanillemark, Brühe, Essig und Sahne in einem Topf aufkochen. Danach den Topf von der Hitze nehmen und den Parmesan reinbröseln. Die Sauce zehn Minuten ziehen lassen, dabei darauf achten, dass die Sauce nicht zu heiß ist, da sie sonst flockt. Danach die Sauce pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Perlhuhnbrüste mit dem Karottenstampf auf Tellern anrichten und den Vanille-Parmesan-Schaum über das Fleisch geben.



**Finalvorspeise: „Gebratene Geflügelleber mit Avocado, Himbeeren und Pfifferlingen“ von Markus Fütterer**

**Zutaten für zwei Personen**

250 g	Geflügelleber
150 g	kleine Pfifferlinge
1	Hass Avocado, gekühlt
2	Schalotten
200 g	Himbeeren
200 ml	Geflügelfond
	Butter, zum Braten und Abschmecken
1 Zweig	Thymian
2 Zweige	Kerbel, für die Garnitur
	Rapsöl, zum Braten
	Salz
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Marinade:*

1 EL	Himbeeressig
2 EL	Walnussöl
	Zucker
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Geflügelfond in einem kleinen Topf bei geringer Hitze einreduzieren lassen.

Die Avocado schälen, vierteln und den Kern entfernen. Die Avocado mit dem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden und auf einem Stück Backpapier in Form legen. Die Avocado rund ausstechen und auf einen Teller legen.

Für die Marinade den Himbeeressig, das Walnussöl sowie Zucker, Salz und Pfeffer vermischen und die Avocado damit bestreichen.

Zwei Drittel der Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend in einen kleinen Spritzbeutel füllen.

Die Schalotten abziehen und kleinschneiden. Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit Rapsöl, einem Zweig Thymian und den Schalotten anrösten. Das Ganze mit einer Prise Zucker karamellisieren lassen und etwas Butter dazugeben. Danach die Geflügelleber zufügen. Die Leber kurz in der Pfanne schwenken und mit einem Schuss Essig und dem Geflügelfond ablöschen. Die Leber unter Bewegung garen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Leber und die Pfifferlinge auf Tellern anrichten und mit Himbeeren, dem Himbeer-Püree und etwas Kerbel garnieren.



### **Finaldessert: „Schokoladenküchlein mit Himbeeren“ von Franca Breyer**

#### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Zartbitter-Schokolade (50% Kakao)
100 g	weiche Butter
2	Eier
65g	brauner Zucker
40 g	Mehl
1 TL	Himbeerlikör
125 g	frische Himbeeren
1 Stiel	Minze
	Puderzucker

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Wasserbad aufstellen. Die Schokolade zusammen mit der Butter langsam über dem Wasserbad schmelzen. Derweil die Eier mit dem Zucker verquirlen. Danach das Mehl untersieben. Die flüssige Schokolade langsam unter die Eiermasse rühren.

Zwei ofenfeste Förmchen mit Backpapier auskleiden. Die Kuchenmasse hineingießen und im Backofen circa 12 bis 15 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und mit Himbeeren und Minze garniert servieren.