

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2025 ▪  
Finalgericht von Mario Kotaska



**Gebackenes Stubenküken mit Kartoffelpüree und Erbsen auf französische Art**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Stubenküken:**

1 Stubenküken  
2 Eier  
160 g Butterschmalz  
75 g ungesüßte Cornflakes  
20 g Kürbiskerne  
75 g Panko  
4 EL Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Stubenküken in Brust und Keule zerlegen und die Haut abziehen. Keule anschließend in Ober- und Unterschenkel zerteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne zusammen mit Cornflakes in einer Küchenmaschine zerkleinern. Panko zur Cornflakes-Kürbiskernmischung dazugeben und eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und der Kürbiskern-Cornflakes-Pankomischung aufstellen. Fleisch nun zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss durch die Bröselmischung ziehen und gut festdrücken. In heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken und danach auf einem Küchenpapier entfetten.

**Für die Erbsen:**

200 g TK-Erbsen  
1 Petersilienwurzel  
1 Kopfsalat  
2 Frühlingszwiebeln  
Butter, zum Anbraten  
50 ml Geflügelfond  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Bohnenkraut  
1 Lorbeerblatt  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen und Kopfsalat in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und das Weiße der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Das Grün ebenfalls klein schneiden. Petersilienwurzel schälen und zusammen mit Thymian und Bohnenkraut mit Küchengarn straff zusammenbinden. Erbsen zusammen mit dem Weiß der Frühlingszwiebeln nun in 80 g schäumender Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss und einem Lorbeerblatt würzen und Petersilienwurzel-Paket dazugeben. Mit Geflügelfond ablöschen und mit geschlossenem Deckel weich dünsten. Unmittelbar vor dem Servieren den Kopfsalat und Grün der Frühlingszwiebeln unterschwenken. Gegebenenfalls noch etwas Butter unterschwenken, sodass eine leichte Bindung entsteht.

**Für das Kartoffelpüree:**

300 g große Kartoffeln, z.B. Sorte „La Ratte“  
80 g Butter  
50 ml Sahne  
50 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kaltes Salzwasser geben. Aufkochen und weichkochen lassen. Anschließend abgießen, gut ausdampfen lassen und durch ein Sieb streichen. Milch und Sahne zusammen mit 40 g Butter aufkochen und mit einem Schneebesen unter die Kartoffeln rühren. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, bis diese braun wird und anschließend durch ein Sieb geben. Die braune Butter ebenfalls zum Püree geben. Es soll ein fast flüssiges Püree entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Frucht

Zitrone in Spalten schneiden oder halbieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Gabriele:** *Die Petersilie gab Gabriele mit zu den Erbsen und nutzte sie zusätzlich für die Garnitur.*  
*Krause Petersilie*  
*Glatte Petersilie*

**Zusatzzutaten von Christian:** *Christian gab die Liebstöckelblätter zu den Erbsen.*  
*Liebstöckel*