

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 15. April 2026** ▪  
**Runde 1 – „Signature Dish“**



Hauptgang von Ali Güngörmüs

**Ballotine vom Hähnchen mit veganer "Bisque",  
gebratenem Spargel, Johannisbeerblätter-Öl und  
kandierter Fingerzitrone**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Ballotine:**

- 2 Hähnchenschenkel, ausgelöst, mit Haut
- 2 Hähnchenbrüste
- 1 Zitrone, Abrieb
- 160 ml kalte Schlagsahne
- 1-2 Zweige glatte Petersilie
- 4 Körner fermentierter Kampot Pfeffer
- ½ gestrichener TL Salz

Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

Hähnchenbrüste abtupfen, in Würfel schneiden und 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren.

Zitrone abbrausen, trockenreiben und Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Hähnchenbrüste mit kalter Sahne, Zitronenabrieb, Petersilie, Kampot Pfeffer und Salz in einem starken Mixer zu einer feinen Farce pürieren.

Hähnchenschenkel zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem schweren Topf leicht flachklopfen. Ein Stück hitzebeständige Klarsichtfolie auf einer leicht befeuchteten Arbeitsfläche aufspannen und den Schenkel mit der Haut nach unten darauflegen. Einen guten Esslöffel Farce darauf verteilen, anschließend fest einrollen und die Enden verknoten. Ballotine zusätzlich in Alufolie wickeln und die Enden ebenfalls gut zudrücken. In einem ofenfesten Topf Wasser aufkochen und die Ballotine hineinlegen. Mit einem zweiten Topf oder einem Teller beschweren. Bei 140 °C Umluft im Backofen circa 20 Minuten pochieren. Danach die Folien entfernen.

**Für die Fertigstellung:**

- 50 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Ballotine salzen und rundherum anbraten. Sobald die Ballotine bräunt, Butter hinzugeben und die Ballotine damit arrosieren. Kurz ruhenlassen, Enden abschneiden und Rollen diagonal halbieren. Mit Bratensatz beträufeln.

**Für die vegane „Bisque“:**

- 2 Möhren
- ½ Fenchelknolle mit Grün
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Stück Lauch, ca. 15 cm
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone, Abrieb & Saft
- 3 EL Tomatenmark
- 400 ml Gemüsefond
- 50 ml Wermut
- 50 ml Cognac
- 5 Tropfen Anislikör
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Fäden Safran
- 3 Prisen Piment d'Espelette
- 30 ml Olivenöl, zum Anbraten

Gemüse, Zwiebel und Knoblauch putzen und samt Schale in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit Olivenöl rösten. Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls anrösten. Lorbeer und Safran hinzufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Einreduzieren lassen. Nach und nach Wermut und Cognac angießen und weiter. Anschließend durch ein feines Sieb absieben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenabrieb und -saft, Piment d'Espelette und Anislikör abschmecken.

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Spargel:** Spargel schälen, Enden abschneiden und Stangen dritteln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten bei hoher Hitze anbraten, bis sich einige dunkle Stellen gebildet haben. Zucker und Butter hinzugeben und Spargel durchschwenken. Temperatur herunterschalten und Spargel 10-12 Minuten garziehen lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz abschmecken.

**Für das Johannisbeerblätter-Öl:** Schwarze Johannisbeerblätter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zusammen mit Öl mixen. Anschließend in einem Topf erhitzen, durch ein Passiertuch absieben und weitere Johannisbeerblätter damit marinieren.

**Für die kandierte Fingerzitrone:** 500 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Fingerzitrone in kleine Streifen schneiden, 1-2 Minuten blanchieren und abschütten. Streifen mit 100 ml Wasser und Zucker aufkochen und auf niedrigster Stufe ohne Deckel durchziehen lassen. Nach 20 Minuten aus dem Sirup entnehmen und auf einer Backmatte trocknen.

**Für die Garnitur:** Mit Johannisbeerblättern, Kresse und Blüten garnieren.  
Marinierte Johannisbeerblätter  
Kapuzinerkresse  
Essbare Blüten

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.