

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. November 2025 •
Jahresfinale • "Geschmackssache" mit Cornelia Poletto**



David Kruselburger

Bisonfilet mit Hühnerbrust-Farce im Kohlblatt im Asia-Pilzsud

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Bisonfilets à ca. 160-180 g
Sesamöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In Sesamöl ca. 15-20 Sekunden pro Seite anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Farce:

250 g eiskalte Hühnerbrust
1 Zitrone, Abrieb
1 Ei
40 g kalte Butter
80 ml kalte Sahne
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eiweiß auffangen. Schnittlauch fein hacken. Kalte Hühnerbrust klein würfeln und mit Eiweiß, kalter Butter und kalter Sahne zu einer Farce mixen. Schnittlauch unterheben. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Farce kaltstellen.

Für den Kohl:

2 große Spitzkohlblätter
Salz, aus der Mühle

Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, gut trockentupfen und ggf. Blattrippen herausschneiden.

Für den Sud:

100 g Shiitake
100 g braune Buchenpilze
100 g weiße Buchenpilze
50 g getrocknete Shiitake
1 Schalotte
1 Knoblauchzehne
1 cm Ingwer
500 ml Gemüsefond
500 ml Fischfond
1 EL Mirin
2 EL Sojasauce
Sesamöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Shiitake in Wasser einweichen. Sesamöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Schalotte, Knoblauch und Ingwer klein schneiden und im Sesamöl anschwitzen. Alle frischen Pilze zugeben und kurz anbraten. Eingeweichte Shiitake ausdrücken und zugeben. Dann Gemüse- und Fischfond angießen und Sojasauce und Mirin zugeben. Sud auf 80 Grad erhitzen.

Für die Fertigstellung: Spitzkohlblätter auslegen. Bisonfilets mit Farce bestreichen, auf die Spitzkohlblätter legen und zu Päckchen einschlagen. Päckchen als Bonbon erst in Frischhalte- und dann in Alufolie wickeln. Die Fleisch-Päckchen in den Sud geben und für 15-18 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad pochieren. Aus dem Sud nehmen und Folien entfernen.

Für das Öl: Öl mit Schnittlauch sehr fein mixen und mit Salz würzen.

1 Bund Schnittlauch
200 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren.

1 Beet Purple Shiso Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.