▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2025 ▪
Finalgericht von Viktoria Fuchs

Gebratene Perlhuhnbrust mit Frühlingskräuter-Risotto, gebratenem grünen Spargel und Morchelrahm

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:
2 Perlhuhnbrüste à ca. 200-250 g
10 g Butter
2 Zweige Thymian
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 155 Grad Umluft vorheizen.

Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und dann in einer heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl auf der Hautseite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und für 6-10 Minuten im Ofen garen. Bei einer Kerntemperatur von 51 Grad aus dem Ofen holen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

Perlhuhnbrust kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und Thymian kurz nachbraten

Für den Spargel:
6 Stangen grüner Spargel
10 g Butter
1 Prise Zucker
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nur das untere Drittel des Spargels schälen und dann längs halbieren. Spargel in einer heißen Pfanne in etwas Öl auf der Schnittfläche anbraten, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, etwas Wasser hinzugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze garen lassen. Deckel entfernen, Butter hinzugeben und restliche Flüssigkeit verkochen lassen.

Für das Risotto:
100 g Risottoreis
1 kleine Schalotte
60 g Parmesan
30 g kalte Butter
50 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond
15 g gemischte Frühlingskräuter
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond erwärmen. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Unter ständigem Rühren, nach und nach den erwärmten Gemüsefond hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter klein schneiden. Kalte Butter in Würfel schneiden. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren Kräuter, kalte Butter und Parmesan hinzugeben und unterrühren.

Für den Morchelrahm:
20 g getrocknete Morcheln
1 Schalotte
50 ml Sahne
10 g Butter
1 Spritzer Sherry
100 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln in Wasser einweichen. Morcheln abgießen, ordentlich trocken tupfen und falls große dabei sind, diese halbieren.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel und Morcheln in Butter anschwitzen, mit einem Spritzer Sherry ablöschen und mit Fond und Sahne auffüllen. Einige Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Bianca: *Blüten* *Sauerampfer*	*Die Blüten verwendete Bianca für die Garnitur des Gerichtes. Sauerampfer wurde in das Risotto eingearbeitet.*
Zusatzzutaten von Anja: *Zitrone* *Knoblauch*	*Anja nutzte den Abrieb der Zitrone und rührte ihn unter das Risotto. Den Knoblauch gab sie abgezogen und kleingehackt zur Perlhuhnbrust hinzu.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2025 ▪
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs

Frühlingskräuter-Gnocchi in Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:
250 g Kartoffeln
6 Cherrytomaten
2 Eier
1 EL Pinienkerne
15 g gemischte Frühlingskräuter, z.B. Kerbel, Schnittlauch, Basilikum, Petersilie
75 g Weizenmehl + Weizenmehl, zum Bestäuben
Muskatnuss, zum Reiben
2 EL Neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Frühlingskräuter mit etwas Öl und einer Prise Salz fein hacken.

Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser garkochen. Gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei und Kräutern zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Strängen rollen und mit einer Teigkarte in gleich große Stücke teilen. Die Stücke in der Hand zu einer Kugel formen und sie dann mithilfe eines Gnocchi-Bretts abdrehen. Wer kein Gnocchi-Brett hat, nimmt eine Gabel und drückt mit dem Gabelrücken von oben einmal vorsichtig in die Kugel rein.

Die fertigen Gnocchi in reichlich gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Wenn das Öl beim Hacken direkt zu den Kräutern hinzugegeben wird, verstärkt dieser Vorgang die Farbe und den Geschmack. Außerdem lassen die Kräuter sich so deutlich einfacher auf dem Schneidebrett zusammenhalten!

Für die Salbeibutter:
25 g Butter
2 Zweige Salbei
2-3 Blätter Sauerampfer
1 EL Pinienkerne

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbei vom Stiel zupfen und hinzugeben. Kurz vor Fertigstellung Sauerampfer hinzugeben. Gnocchi mithilfe einer Schaumkelle aus dem Topf herausnehmen und direkt in die Salbeibutter geben. Pinienkerne hinzugeben und mit anschwitzen. Gut durchschwenken und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Butter sich sämig um die Gnocchi legt.

Für die Ganitur:
1 EL ungeröstete Pinienkerne
Parmesan, zum Reiben

Pinienkerne und gehobelten Parmesan über das fertige Gericht geben.

Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.