

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. November 2025 ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn mit Rahmwirsing und glasierten Trauben

Zutaten für zwei Personen

Für das Schwarzfederhuhn:

1 Schwarzfederhuhn, ca. 1,5 kg,
küchenfertig
20 g frischer schwarzer Winter-Trüffel
1 Möhre
100 g Knollensellerie
100 g Zuckerschoten
150 g braune Champignons
1 Schalotte
200 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
150 ml Gemüsefond
2 cl Sherry
4 EL neutrales Pflanzenöl
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schwarzfederhuhn sorgfältig waschen, trocken tupfen und zerlegen. Die Brust von Fett und Sehnen befreien und die Haut von einer Seite leicht ablösen. Trüffel in feine Scheiben hobeln und unter die Haut schieben. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in 2 EL Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Die Brust aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15-20 Minuten ziehen lassen.

Für die Keule das Fleisch von Ober- und Unterschenkel lösen, von der Haut befreien und in kleine Würfel schneiden. Möhre und Sellerie putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Das Gemüse in sprudelndem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Champignons putzen und achteln. Nun das Keulenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im restlichen Öl kurz anrösten. Champignons und Schalotten hinzufügen, mit dem Sherry ablöschen, mit dem Geflügelfond auffüllen und kurz köcheln lassen. Blanchiertes Gemüse, Sahne, Gemüsefond und Schnittlauch fein geschnitten hinzufügen.

Für den Rahmwirsing:

50 g Speckwürfel
500 g Wirsing
2 Schalotten
50 g Butter
200 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing ohne Strunk und Blattrippen in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Sahne dazugeben und reduzieren lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Wirsing dazugeben und durchschwenken.

Für die glasierten Trauben:

200 g helle, kernlose Trauben
200 ml heller Traubensaft
100 ml trockener Weißwein
50 g Zucker
1 TL Speisestärke

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Traubensaft und dem Weißwein ablöschen. Trauben häuten. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatrühren und den Traubensaft damit abbinden. Abschließend die Trauben hinzufügen.

Für das Wan-Tan-Körbchen:

4 Wan-Tan-Teig-Blätter

Wan-Tan-Teig in der Fritteuse oder einem Topf im 160 °C heißen Öl zu kleinen Körbchen ausbacken. Dafür einen Korken auf einen Holzstab stecken und mit Alufolie umwickeln. Je 1 Blatt Teig in das Öl geben, sofort mit dem Korken auf den Teig drücken, sodass ein Körbchen entsteht.

Zum Servieren die Brust vom Schwarzfederhuhn in Tranchen schneiden, mit Wirsing und glasierten Trauben anrichten. Die Wan-Tan-Körbchen auf die Teller setzen und mit dem Keulenragout füllen. Ein wenig Geflügeljus angießen und mit Garnitur nach Wahl servieren.

Zusatzzutaten von Cordula:

Helle Sojasauce, Koriander, Ingwer

Cordula nutzte die helle Sojasauce und den Ingwer zum Verfeinern des Ragouts. Den Ingwer nutzte sie zusätzlich für die Weintrauben, außerdem den fein geschnittenen Koriander.

Zusatzzutaten von Alexander:

Cayennepfeffer, Zitrone, Petersilie

Alexander nutzte die glatte Petersilie zum Verfeinern des Ragouts. Cayennepfeffer und Zitronenabrieb nutzte er zum Abschmecken des Wirsings.