▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. November 2026 ▪
Finalgericht von Robin Pietsch



Zart gegarte Maishähnchenbrust mit Maronenschaum, glasierter Schwarzwurzel und Sauerkirsch-Gel

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishähnchen:
2 Maishähnchenbrüste, mit Haut, à ca. 180-200 g
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
1 EL neutrales Öl
1 Zweig Thymian
1 Sternanis
½ kleine Zimtstange
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchenbrüste sorgfältig parieren und trocken tupfen. Die Hautseite leicht salzen und die Brüste mit der Hautseite nach unten in eine zunächst mäßig heiße Pfanne mit etwas Öl geben. Langsam und gleichmäßig braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Kurz wenden und anschließend im Ofen bei schonend fertig garen, bis eine Kerntemperatur von etwa 66–68 °C erreicht ist. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Angedrückten Knoblauch, Butter, Thymian, Sternanis und Zimt in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Maishähnchenbrust nochmals kurz hineinlegen und mehrfach mit der aromatisierten Butter übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten jeweils eine schmale, gleichmäßige Tranche aus der Brust schneiden. Das Maishähnchen soll besonders zart und saftig bleiben, die Haut knusprig sein. Sternanis und Zimt sollen lediglich eine feine aromatische Wärme geben und nicht dominant schmecken.

Für die Schwarzwurzel:
4 Schwarzwurzeln
20 g Butter
150 ml Geflügelfond
2 EL Weißweinessig
2 Zweige Estragon
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

250 ml Wasser mit Weißweinessig verrühren. Schwarzwurzeln schälen und sofort in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Anschließend in etwa 2×6 cm große Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten bissfest vorgaren. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schwarzwurzeln zugeben und kurz anschwitzen. Mit Fond aufgießen und langsam einkochen lassen, bis die Flüssigkeit nahezu vollständig reduziert ist und die Schwarzwurzeln glänzend glasiert sind. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und zum Schluss den fein gehackten Estragon unterheben. Die Schwarzwurzeln sollen weich sein, aber noch leichten Biss haben.

Für den Maronenschaum:
200 g vorgegarte Maronen
1 Schalotte
20 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond
1 TL Sherryessig oder gereifter Apfelessig
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Maronen zugeben und kurz mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und leicht reduzieren. Fond und Sahne angießen und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Alles fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, weißem Pfeffer, etwas Muskat und dem Sherryessig oder gereiften Apfelessig abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer luftig aufschäumen. Der Schaum soll leicht, cremig und fein sein und durch die Säure eine elegante Frische erhalten.

Für das Gel:
150 ml Sauerkirschsaft
2 g Agar-Agar

Sauerkirschsaft mit Agar-Agar verrühren und unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Die Masse in eine flache Form gießen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen und in eine Spritzflasche oder einen Spritzbeutel füllen. Das Gel soll glatt, glänzend und intensiv fruchtig sein.

Für die Garnitur:
20 g Wildkräuter

Kräuter abbrausen und trockenwedeln.

Drei glasierte Schwarzwurzelstücke nebeneinander mittig in tiefe Teller setzen. Eine schmale Tranche der zart gegarten Maishähnchenbrust mit der knusprigen Hautseite nach oben auf die Schwarzwurzeln legen. Den Maronenschaum locker um die Schwarzwurzeln und das Maishähnchen verteilen. Mehrere kleine Punkte Sauerkirsch-Gel auf die Maishähnchenbrust setzen. Mit einigen feinen Wildkräutern garniert servieren.

Zusatzzutaten von Angelika:
Zitrone, Haselnüsse

Angelika verfeinerte ihren Maronenschaum mit etwas Saft und Abrieb von der Zitrone und garnierte das Gericht mit karamellisierten Haselnüssen.

Zusatzzutaten von Katherina:
Marsala, Haselnüsse

Katherina verfeinetere ihren Maronenschaum mit Marsala und garnierte das Gericht mit karamellisierten Haselnüssen, die sie zuvor zerkleinerte.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. November 2026 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Lachs-Sashimi mit Zitrus-Aromen und brauner Butter

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachs-Sashimi:
200 g Lachsfilet, ohne Haut, Sushi-Qualität

Das Lachsfilet in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und akkurat nebeneinander auf dem Teller anrichten.

Für die Zitrus Aromen:
1 TL Yuzu-Fruchtsaft
2 EL Sojasauce
1 TL geröstetes Sesamöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Yuzu-Fruchtsaft, Sojasauce und Sesamöl vermengen. Davon etwas über den Lachs geben und mit einer Prise Pfeffer verfeinern.

Für die braune Butter:
100 g Butter

Butter in einen Topf geben und langsam schmelzen. Unter gelegentlichen Rühren erhitzen, bis die Butter aufschäumt und die Milchbestandteile am Topfboden goldbraun werden. Sobald die Butter nussig duftet und eine goldbraune Farbe erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen und lauwarm über dem Lachs-Sashimi verteilen.

Für die Garnitur:
1 Frühlingszwiebel
1 grüner Apfel
Einige essbare Blüten

Eine dünne Apfelscheibe abschneiden, in feine Stifte schneiden und locker auf dem Lachs verteilen. Frühlingszwiebel putzen und den grünen Teil in dünne Ringe schneiden. Über den Lachs streuen und mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF ist **Lachs (pazifischer)** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2026*):

- 1.Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1.Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (Oncorhynchus gorbuscha), Ketalachs (Oncorhynchus keta): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)