

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2018** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Alexander Kumptner**

**Knusprig gebratene, gefüllte Perlhuhnbrust mit Salbei-Gnocchi und Pancetta-Schaum**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Perlhuhnbrust:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Perlhuhnbrüste
  - ca. 30 g ausgelöste Perlhuhnbrust
  - 1 Zitrone (Zesten)
  - 2 Zweige glatte Petersilie
  - 20 g Pinienkerne
  - 20 ml Sahne
  - 1 EL Butter
  - Neutrales Öl, zum Braten
  - 1 Muskatnuss, zum Reiben
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Füllung die ausgelöste Perlhuhnbrust würfeln, mit Salz, Pfeffer, Muskat und den Zitronenzesten würzen und kalt stellen. Danach in einem Mixer zu einer feinen Farce mixen. Wichtig ist, dass alle Zutaten schnell und kalt verarbeitet werden, da die Farce sonst gerinnt.
- Pinienkerne in einer Pfanne kurz von allen Seiten rösten.
- Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die kalte Sahne schnell in die Farce einmixen und die Petersilie und Pinienkerne unterrühren.
- Eine Tasche in die Perlhuhnbrust schneiden. Die Farce in einen Spritzbeutel geben und in die Brust füllen. Die Brust salzen und auf der Hautseite in etwas Öl und Butter goldbraun anbraten. Einmal wenden und für ca. 8-10 Minuten in den Ofen geben.
- Für die Salbei-Gnocchi:** Die Kartoffel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Gut ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse auf eine Arbeitsfläche pressen. Eier trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, Hartweizengrieß, sowie Salz und Muskat mit der Kartoffelmasse und dem Eigelb rasch zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig nun in fingerdicke Rollen formen und mit einer Messerrückenseite ca. 4cm große Stücke abschneiden. Nach Wunsch eventuell noch über einen Gabelrücken rollen. Die Gnocchi in stark kochendem Salzwasser aufkochen und dann ziehen lassen.
- Parallel dazu in einer nicht beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, sobald sich die Molke am Boden zu verfärben beginnt, diese mit einem Löffel leicht abkratzen. Nun die Pfanne von der Hitze nehmen und die Salbeiblätter darin ausbraten. Sobald die Gnocchi fertig sind, diese mit einem Lochschöpfer direkt aus dem Kochwasser in die Salbeibutter geben. Kurz durchschwenken. Parmesan reiben und über die Gnocchi geben.

**Für den Pancetta-Schaum:** Den Speck fein schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl goldbraun rösten. Zwiebel abziehen, feinschneiden und hinzufügen und bei leichter Hitze weiter glasig schwitzen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Zum Schluss dazugeben und noch ca. 30 Sekunden bei nicht zu starker Hitze braten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einmal aufkochen lassen. Geflügelfond dazugeben und das Ganze auf mindestens die Hälfte einreduzieren.

100 g Pancetta  
1 Zwiebel  
½ Knoblauchzehe  
50 ml Weißwein  
30 ml Noilly Prat  
100 ml Geflügelfond  
200 ml Sahne  
100 ml Milch  
etwas Agar Agar  
Neutrales Öl, zum Braten

Sahne und Milch hinzufügen und zum Schluss das Agar Agar einrühren und die Sauce noch einmal aufkochen lassen.

Zur Seite stellen, ziehen lassen und kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb seihen. Nochmals aufkochen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Knusprig gebratene, gefüllte Perlhuhnbrust mit Salbei-Gnocchi und Pancetta-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

**Veronika:** *Füllte die Kapern in die Farce.*  
5 Kapern



Alexander Kumptner

## **Sarde in Saor: Marinierte Sardinen mit weißen Zwiebeln und Rosinen**

Zutaten für zwei Personen

<b>Für die Sardinen:</b>	Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam glasig schwitzen. Den Zimt und die gerösteten Pinienkerne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Zwiebel glasig ist, nach und nach mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. Die Gewürznelken und Lorbeerblätter mitköcheln lassen. Zum Schluss mit Honig und weißem Essig kräftig abschmecken und überkühlen lassen. Vor dem Anrichten die gehackte Petersilie dazugeben. Die Sardinenfilets aufklappen und salzen, leicht melieren und in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite glasig braten. Die stark abgeschmeckte Zwiebel in eine Form geben und die Sardinen darauf legen.
500 g kleine ausgenommene Sardinen	
1 weiße Zwiebel	
3 EL geröstete Pinienkerne	
1 EL Rosinen	
1 Zimtstange	
2 Gewürznelken	
2 Lorbeerblätter	
2 EL Honig	
Weißer Balsamico-Essig	
1/4 L Weißwein	
2 EL gehackte Petersilie	
etwas Mehl, zum Braten	
Olivenöl, zum Braten	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

*Sarde in Saor:* Marinierte Sardinen mit weißen Zwiebeln und Rosinen auf Tellern anrichten und servieren.