▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2023 ▪
Finalgericht von Mario Kotaska

Gebackene Wachtelbrüstchen mit Petersilienwurzelpüree und Salat von Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:
2 große Petersilienwurzeln
2 Schalotten
150 ml Geflügelfond
100 g Crème fraîche
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und feinschneiden. Petersilienwurzeln schälen und zusammen mit geschnittenen Schalotten in Geflügelfond sehr, sehr weich kochen. Dann auf ein Sieb gießen und nur die weichen Wurzeln und Schalotten zusammen mit Crème fraîche zu einem glatten Püree mixen und abschmecken.

Für die Wachtel:
2 Wachteln
1 Ei
20 g Butter
2 Zweige Thymian
1 Msp. Macis
2 EL Mehl
100 g Panko
50 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wachteln auslösen. Hierbei die Brüstchen dekorativ mit Flügelknochen, aber ohne Haut herrichten und mit Salz, Pfeffer und Macis würzen. Anschließend mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen, in Panko wälzen und gut festdrücken. Flügelknochen dabei blank lassen. Zum Schluss in Sonnenblumenöl mit aufgeschäumter Butter und Thymian goldgelb ausbacken und vor dem Servieren entfetten.

Für den Rosenkohl:
200 g Rosenkohl
1 Orange, Saft & Abrieb
20 g Mandelstifte
10 g Rosinen
6 cl roter Portwein
20 ml dunklen Balsamico
60 ml Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl säubern und einzelne Blätter sorgfältig vom Strunk lösen. Mandelstifte rösten, Rosinen dazugeben und mit Portwein ablöschen. Diesen Ansatz mit Orangensaft und -abrieb verfeinern.
Aus Walnussöl und Balsamico ein klares Dressing herstellen und abschmecken.
Rosenkohlblätter nun knackig blanchieren, noch lauwarm mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Dressing marinieren.

Für die Garnitur:
5 Blätter Frisée-Salat
2 Blätter Radicchio

Frisée und Radicchioblätter säubern und als Garnitur verwenden.

Zusatzzutaten von Bartholomäus:
2 Lorbeerblätter
1 Zitrone
1 Bund glatte Petersilie

Die Lorbeerblätter gab Barth in das Kochwasser des Petersilienwurzelpürees. Aus Petersilienblättern und Öl stellte er ein Petersilienöl her, indem er beides mixte, dann kurz aufkochte und durch ein Sieb passierte. Die Zitrone nutzte er nicht.

Zusatzzutaten von Christine:
1 Zitrone
Granatapfelkerne

Zitronensaft und -abrieb gab Christine an den Rosenkohlsalat. Granatapfelkerne nutzte sie für die Garnitur und den Salat.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.