

▪ 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: *Die Blüten verwendete Bianca für die Garnitur des Gerichtes.
Blüten Sauerampfer wurde in das Risotto eingearbeitet.
Sauerampfer*

Zusatzzutaten von Anja: *Anja nutzte den Abrieb der Zitrone und rührte ihn unter das Risotto. Den
Zitrone Knoblauch gab sie abgezogen und kleingehackt zur Perlhuhnbrust hinzu.
Knoblauch*