

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2025 ▪
Jahresfinale ▪ "Französische Bistroküche" mit Cornelia Poletto



Franziska Kolb

Französische Pouarde mit Estragonsauce, Estragon-Öl, Zwiebelpüree und Ratatouille-Rose

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 ausgelöste Brüste von der Pouarde
 mit Haut und Knochen à
 ca. 250-300 g,
 ausgenommen/küchenfertig
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten.

Knoblauch andrücken, hinzufügen und mit anbraten. Mit Pfeffer würzen. Anschließend Fleisch in den Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 75-80 Grad bei ca. 180 Grad fertig garen. Kurz vor Ende herausnehmen und kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

Für die Estragonsauce:

2 Schalotten
 1 Zitrone, Saft
 100 ml Geflügelfond
 40 ml Weißwein
 2 EL Sherry
 Speisestärke, zum Binden
 2 Zweige Estragon
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Im Bratenfett des Fleisches Schalotte und Estragon anschwitzen. Mit Sherry und Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Geflügelfond hinzugeben und einkochen lassen. Ggf. mit Stärke binden. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende durch ein Sieb pürieren.

Für das Estragon-Öl:

½ Bund Estragon
 200 ml Rapsöl

Estragon und Öl mixen und abseihen.

Für das Zwiebelpüree:

4 weiße Zwiebeln
 1 kleine Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 30 g kalte Butter
 50-100 ml Geflügelfond
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Mit Öl in einem Topf andünsten. Mit Geflügelfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Zwiebeln weich sind, alles pürieren und die Butter unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Ratatouille-Rose:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Aubergine | Aubergine, Zucchini und Tomaten putzen und in feine Scheiben schneiden. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls in Scheiben schneiden. Eine Muffinform fetten und das Gemüse einschichten. |
| 1 Zucchini | |
| 1 rote Paprika | |
| 1 Tomate | Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und pressen. |
| 1 Schalotte | Zitrone halbieren und Zitronensaft auspressen. |
| 1 Knoblauch | Aus Zitronensaft, Tomatenmark, Öl, Thymian, Schalotte, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und die fertigen Rosen bepinseln. Im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. |
| 1 rote Chilischote | |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft | |
| 1 TL Tomatenmark | |
| 2 EL Olivenöl + Öl zum Einfetten | |
| 1 TL getrockneter Thymian | |
| $\frac{1}{2}$ TL Salz | |
| $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer | |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.