▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Mario Kotaska

1. Perlhuhnbrust, mit Haut und Flügelknochen
2. Wirsing
3. Kräuterseitlinge
4. Schwarzwurzel
5. Birne
6. Perlgraupen
7. Bergkäse, kräftig gereift
8. Saure Sahne
9. Verjus
10. Miso-Paste, hell
11. Haselnüsse, ohne Schale und Haut
12. Estragon

Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone | Limette | Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Matthias Gaugl

Gebratene Perlhuhnbrust mit Bergkäse-Rahm-Wirsing, gebratenen Kräuterseitlingen und glasierter Verjus-Birne

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:
2 Perlhuhnbrüste, mit Haut und Flügelknochen
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
1 EL neutrales Öl
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Perlhuhnbrüste trocken tupfen und gegebenenfalls Sehnen entfernen. Hautseite salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Perlhuhnbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze etwa 5-6 Minuten langsam knusprig und goldbraun braten. Dabei gegebenenfalls leicht beschweren, damit die gesamte Haut Kontakt mit der Pfanne hat. Fleisch wenden. Butter, angedrückte Knoblauchzehe und Thymian hinzugeben. Weitere 3-4 Minuten bei reduzierter Hitze garen und dabei immer wieder mit der aufschäumenden Thymian-Butter übergießen.

Perlhuhnbrüste aus der Pfanne nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und schräg in zwei bis drei Tranchen schneiden.

Für den Bergkäse-Rahm-Wirsing:
300 g Wirsing
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
60 g kräftig gereifter Bergkäse
20 g Butter
100 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
½ TL helle Miso-Paste
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Wirsing hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Gemüsefond und Sahne angießen und den Wirsing bei mittlerer Hitze etwa 6-8 Minuten cremig garen. Er soll weich werden, aber noch Struktur und eine schöne grüne Farbe behalten. Bergkäse fein reiben. Miso-Paste mit wenig heißer Flüssigkeit aus dem Topf glattrühren und gemeinsam mit dem Bergkäse unter den Wirsing ziehen. Nicht mehr stark kochen. Mit Muskat, Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Für die gebratenen Kräuterseitlinge:
200 g Kräuterseitlinge
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1 EL neutrales Öl
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge der Länge nach in etwa 5-7 mm dicke Scheiben schneiden. Besonders schöne Pilze längs halbieren, damit ihre Form beim Anrichten erkennbar bleibt. Neutrales Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Kräuterseitlinge darin zunächst ohne Bewegung kräftig goldbraun braten. Wenden und auch die zweite Seite rösten.

Butter, angedrückte Knoblauchzehe und Thymian hinzugeben und die Pilze kurz darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterseitlinge sollen außen kräftige Röstaromen entwickeln, innen aber saftig bleiben.

Für die Verjus-Birne:
1 Birne
15 g Butter
1 TL Honig
60 ml Verjus
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und jedes Viertel je nach Größe nochmals halbieren. Die Schale kann für mehr Struktur und Farbe an der Birne bleiben. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Birnenspalten hineinlegen und auf den Schnittflächen kurz anbraten. Honig hinzugeben und die Birnen leicht glasieren. Mit Verjus ablöschen und Thymian hinzugeben. Flüssigkeit bei mittlerer bis hoher Hitze reduzieren und die Birnen immer wieder darin wenden, bis sie glänzend überzogen sind. Mit einer kleinen Prise Salz abschmecken. Die Birne soll warm und leicht weich sein, aber unbedingt noch Biss haben.

Für die Garnitur:
1 Orange, Abrieb
20 g kräftig gereifter Bergkäse
1 Zwei Petersilie
1 Zweig Thymian
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange reiben. Petersilie und Thymianspitzen zupfen. Bergkäse reiben. Gericht mit Orangenabrieb, Petersilie, Thymian, etwas Bergkäse und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.