

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. April 2026** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Gebratene Zitronen-Perlhuhnbrust mit Krautfleckerl und Petersilien-Panko-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei
 ½ TL Olivenöl
 100 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Aus Ei, Mehl, Olivenöl, Muskatnuss und Salz einen einfachen Nudelteig herstellen und diesen ca 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste, mit Flügelknochen
 1 Zitrone, Abrieb
 20 g Butter
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Perlhuhnbrüste dekorativ putzen und vorsichtig die Haut vom Flügelknochen aus mit dem Zeigefinger anlösen, so dass eine Art Tasche entsteht. Von der Zitrone den Abrieb abreiben und diesen in die Tasche geben, ohne die Haut zu verletzen. Salzen und pfeffern und in Sonnenblumenöl rundherum goldbraun anbraten. Auf einem Gitter im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Vor dem Anrichten in aufgeschäumter Butter mit Thymian auf der Hautseite nachbraten, so dass eine krosse Haut entsteht.

Für die Fertigstellung:

½ Spitzkohl
 1 Scheibe Kochschinken
 1 kleine rote Zwiebel
 40 g Butter
 2 EL Olivenöl
 3 Zweige Majoran
 ½ TL Kümmel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kochwasser mit Salz für die Pasta aufstellen. Nudelteig dünn ausrollen und die entstandene Teigplatte in gleichmäßige „Fleckerl“ zupfen.

Kochschinken und Spitzkohl ebenfalls in gleichmäßige „Fleckerl“ zupfen.

Spitzkohl mit etwas Salz verkneten. Zwiebel abziehen und würfeln.

Kochschinken in Olivenöl hell anbraten und anschließend Zwiebeln und Spitzkohl mitbraten. Mit Muskatnuss und Kümmel abschmecken. Majoran fein hacken, damit würzen und bei geschlossenem Deckel ca 10 Minuten schmoren. Nudelfleckerl al dente kochen und tropfnass dazugeben. Mit

Butter schlotzig abbinden, abschmecken und anrichten. Die Perlhuhnbrust darauf anrichten.

Für den Crunch:

20 g Butter
 40 g Panko
 4 Zweige Blattpetersilie

Petersilie fein hacken. Panko in Butter bräunen, mit Petersilie verfeinern und auf den Fleckerl verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Johannes:

Geflügelfond, Sherry

Johannes verwendete den Geflügelfond für die Krautfleckerl. Den Sherry nutzte er, um den Bratensatz aus der Pfanne zu lösen und um das ganze Gericht zu verfeinern.

Zusatzzutaten von Ina:

Sahne, Kalbsfond, Zucker

Ina verwendete den Kalbsfond für die Krautfleckerl. Den Zucker verwendete sie zum Abschmecken und die Sahne zum Verfeinern der Krautfleckerl.