▪ 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



Christina Schomburg

Mit Perlhuhnbrust, Kräuterseitlingen, Perlgraupen und Bergkäse gefüllte Wirsingrolle mit Sahnesauce, Birnen-Haselnuss-Kompott und Estragon-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Wirsingrolle:
½ Perlhuhnbrust, mit Haut und Flügelknochen
1 Wirsing
2 Kräuterseitlinge
50 g Perlgraupen
20 g kräftig gereifter Bergkäse
1 EL Verjus
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Perlgraupen waschen, mit dem Lorbeerblatt in Salzwasser 25 Minuten kochen. Vom Wirsing die Blattadern abschneiden, vier Blätter in Salzwasser garen und abtropfen lassen. Die Haut vom Perlhuhn abziehen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam ausbraten. Fleisch vom Knochen lösen, würfeln und in Öl anbraten. Kräuterseitlinge klein schneiden und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse fein würfeln. Perlgraupen abgießen, alle Zutaten mischen und mit Verjus abschmecken. Die Füllung auf die Wirsingblätter verteilen, aufrollen und mit der Naht nach unten in die Pfanne legen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Rundherum anbraten.

Für das Birnen-Haselnuss-Kompott:
1 Birne
1 EL Butter
1 EL Verjus
2 EL Haselnüsse
Salz, aus der Mühle

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und in Butter dünsten. Mit etwas Salz und Verjus abschmecken. Die Nüsse im Backofen 8 Minuten rösten, dann hacken und vor dem Servieren unterheben.

Für die Sahnesauce:
100 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
20 ml Verjus
1 EL helle Miso-Paste

Sahne und Fond in einer Pfanne reduzieren lassen und mit Verjus und Miso-Paste abschmecken.

Für das Estragon-Öl:
1 Bund Estragon
100 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf auf 60 °C erhitzen, die Estragonblätter dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein feines Sieb laufen lassen, etwas salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.