▪ 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



Fanny Pietzschmann

Geschnetzeltes von der Perlhuhnbrust in Verjus-Estragon-Rahm mit gebratenen Kräuterseitlingen, karamellisierter Birne und knuspriger Hühnerhaut

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:
2 Perlhuhnbrüste, mit Haut und Flügelknochen
1 Schalotte
250 ml Sahne
1-2 EL Butter + 20 g kalte Butter
75 ml Verjus
50 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond
Neutrales Öl, zum Braten
1 Zweig Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.

Haut von den Perlhuhnbrüsten lösen und für die spätere Verwendung beiseitelegen. Fleisch in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, Knochen entfernen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Estragonblätter abzupfen und fein schneiden.

Pfanne mit Öl erhitzen, Fleisch 60 Sekunden scharf anbraten und dann sofort aus der Pfanne nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hitze reduzieren, 1-2 Esslöffel Butter und Schalotte dazugeben. Mit Verjus und Weißwein ablöschen, komplett einkochen lassen. Fond dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Sahne angießen und 3 Minuten sämig einkochen. Topf vom Herd ziehen. 20 g kalte Butter und Estragon dazugeben. Fleisch wieder in die Pfanne geben und nur kurz warmziehen lassen.

Für die Pilze:
300 g Kräuterseitlinge
1 Schalotte
Neutrales Öl, zum Braten
4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Kräuterseitlinge längs in 1 cm Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Pfanne stark erhitzen, Öl, Schalotte und Kräuterseitlinge hineingeben und 2 Minuten anbraten, wenden, salzen und Thymian dazugeben.

Für die knusprige Haut:
Haut von den Perlhuhnbrüsten, von oben
Salz, aus der Mühle

Haut zwischen zwei Blätter Backpapier legen und mit einem Topf beschweren. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und salzen.

Für die karamellisierte Birne:
1 Birne
10 g Butter
½ EL Zucker

Birne in sechs Spalten schneiden und entkernen. Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und die Birnenspalten 2 Minuten pro Seite karamellisieren. Rausnehmen und warmhalten.

Für die Garnitur:
50 g Haselnüsse

Haselnüsse grob hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.