# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2026 ▪
# Leibgericht mit Robin Pietsch



**Jessika Wittwer**

## Hähnchenmedaillons mit Rahmsauce, Kartoffelrösti, glasierten Karotten und gerösteten Haselnüssen

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Hähnchen:**
2 Hähnchenbrustfilets, à ca. 400 g
1 EL Butter
1 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
Öl in einer heißen Pfanne erhitzen, Fleisch von beiden Seiten kräftig goldbraun anbraten und zum Schluss etwas Butter dazugeben. Je nach Dicke insgesamt ungefähr 6-8 Minuten braten und anschließend kurz ruhen lassen.

**Für die Rösti:**
300 g festkochende Kartoffeln
1 Ei
20 g Parmesan
1 EL Olivenöl
1 EL Speisestärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Kartoffeln schälen, grob raspeln, in ein Baumwolltuch geben und gut ausdrücken. Ei trennen und Kartoffeln mit Eigelb, Speisestärke, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen. Kartoffelmasse dann sehr dünn auf ein Backpapier geben. Anschließend mit etwas Öl einpinseln und für 13-15 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier legen.

**Für die glasierten Karotten:**
300 g junge Karotten
1 EL Butter
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle

Karotten schälen und schräg in schöne Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Karotten darin anbraten. Honig und etwa 50 ml Wasser dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten garen, bis die Karotten bissfest sind und schön glänzen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

**Für die Sauce:**
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb & Saft
150 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
1 TL Dijonsenf
1 TL körniger Senf
1 TL Speisestärke
3 Zweige krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne kurz anschwitzen. Mit Geflügelfond ablöschen, danach die Sahne dazugeben und etwas einkochen lassen. Zum Ende Dijonsenf, körnigen Senf, Zitronenabrieb, einen kleinen Spritzer Zitronensaft und einen Esslöffel gehackte Petersilie einrühren. Und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit angerührter Speisestärke abbinden.

**Für die Garnitur:**
1 Zitrone, Abrieb
20 g Haselnüsse
1 Zweig glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch

Haselnüsse zerkleinern und ohne Fett anrösten.

Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Zitronenschale abreiben. Gericht mit Haselnüssen, Petersilie, Schnittlauch und Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.