

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Cassandra Schöttler

Hühnerfrikassee mit Pasta-Nocken

Zutaten für zwei Personen

Für das Frikassee:

2 Maishähnchenbrustfilets, à 150 g
 100 g TK-Erbsen
 2 Möhren
 150 g braune Champignons
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Butter
 200 ml Sahne
 1,5 L Hühnerfond
 10 ml trockener Weißwein
 1-2 EL Sojasauce
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 3-4 EL Mehl
 Ggf. etwas Speisestärke, zum Andicken
 2 Lorbeerblätter
 1 Prise Currypulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchen in Würfel schneiden. Möhren schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und sechsteln. Alles in einem Topf in Öl leicht anbraten, ohne dass es zu viel Farbe bekommt. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce und Weißwein ablöschen. Anschließend 500-800 ml des Hühnerfonds hinzugeben, sodass alles bedeckt ist. Etwas Zitronenzeste und die Lorbeerblätter hinzufügen. Auf mittlerer Stufe leicht köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten das Fleisch und Gemüse abseihen und den Fond auffangen.

Für die Béchamel die Butter in einem separaten Topf schmelzen und das Mehl hinzufügen. Mit dem aufgefangenen Hühnerfond und der Sahne langsam unter kontinuierlichem Rühren aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Currypulver und Muskatnuss würzen. Ggf. mit etwas angerührter Speisestärke abbinden.

Das Gemüse und das Fleisch zur Béchamel geben und die Erbsen 5 Minuten mit köcheln lassen.

Für die Pasta-Nocken:

1 Ei
 1 L Hühnerfond
 10 ml Olivenöl
 100 g Weizenmehl, Type 00
 + Mehl zum Verkneten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit dem Ei in der Küchenmaschine 2 Minuten mit dem Flachrührer und anschließend nochmals 2 Minuten mit dem Knethaken verrühren. Wenn der Teig zu feucht ist, etwas Mehl hinzufügen. Sollte der Teig zu trocken sein, einen Schuss Olivenöl zugeben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nach der Gehzeit den Teig in zwei Teile teilen, zu ca. 2 cm breite Stränge ausrollen und mit einer Teigkarte in 0,5 cm breite Nocken abstechen. Pasta für 10 Minuten in Hühnerfond kochen und anschließend zum Frikassee geben.

Für die Garnitur:

1 Zweig krause Petersilie

Petersilie fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.