

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. August 2025 ▪  
**Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Knuspriges Maishähnchen mit Pfifferlingsragout und Petersilien-Emulsion**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Maishähnchenbrust:**

300 g Maishähnchenbrust  
 1 Ei  
 2 EL Mehl  
 4 EL Panko  
 Öl, zum Frittieren  
 Chilisalz, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Maishähnchenbrust häuten. Die Haut glatt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht salzen. Ein weiteres Blatt Backpapier darüber legen und mit einer ofenfesten Pfanne beschweren. Ungefähr 10 Minuten im Backofen knusprig backen, ggf. zwischendurch wenden. Anschließend überschüssiges Fett mit Küchenpapier entfernen. Innenfilet von der Maishähnchenbrust abtrennen und mit Chilisalz würzen. Panierstraße aus Ei, Mehl und Panko vorbereiten. Filets panieren. In heißem Öl goldbraun frittieren. Anschließend überschüssiges Fett mit Küchenpapier abtupfen.

**Für die Pfifferlinge:**

150 g Pfifferlinge  
 1 Frühlingslauch  
 ½ rote Zwiebel  
 Butter, zum Anbraten  
 Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen.

Öl in eine Pfanne geben. Butter dazu geben. Pfifferlinge anbraten, dann durchschwenken und weiter braten. Frühlingslauch putzen, hacken, zu den Pilzen geben, und kurz mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und ebenfalls kurz mitbraten.

**Für die Petersilien-Emulsion:**

½ Zitrone, Saft  
 1 Ei  
 1 TL Senf  
 1 TL Essig  
 100 ml neutrales Öl  
 ½ Bund Glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen und zupfen. In ein hohes Gefäß zusammen mit Zitronensaft, Ei, Senf, Essig, Öl und einer Prise Salz geben. Mit einem Pürierstab emulgieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.