

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2025 ▪  
**Jahresfinale ▪ "Französische Bistroküche" mit Cornelia Poletto**



Luisa Wendt

**Konfierte Keule und gebratene Brust von der Taube mit Trüffeljus, Sellerie-Topinambur-Stampf und Feldsalat mit Haselnuss-Vinaigrette, gerösteten Haselnüssen und Trauben**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die konfierte Taubenkeule:**

2 französische Tauben, effiliert  
 Butter, zum Braten

Neutrales Öl, zum Braten  
 Neutrales Öl, zum Konfieren

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tauben auslösen und die Keulen turnieren. Brüste und Karkassen beiseitelegen.

Neutrales Öl in einem Topf auf 110 Grad erhitzen und anschließend vom Herd nehmen.

Die entbeinten Keulen in das heiße Öl legen und 25 Minuten konfieren.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und Öl goldbraun und knusprig braten.

**Für die gebratene Taubenbrust:**

2 ausgelöste Taubenbrüste, von oben

Butter, zum Braten  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 1 Prise Salz

In einer Pfanne Öl und eine Flocke Butter erhitzen, bis die Butter leicht schäumt.

Taubenbrüste auf der Hautseite langsam braten, bis sie goldbraun und knusprig sind, dann wenden und kurz die zweite Seite anbraten. Die Brüste anschließend auf einem Gitter im Ofen bei 160 °C bis zu einer Kerntemperatur von 48 °C garen.

Aus dem Ofen nehmen, salzen, kurz ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt, und in Scheiben schneiden.

**Für die Trüffeljus:**

Taubenkarkassen, von oben

1 Sellerieknothe  
 1 Möhre  
 1 Zwiebel

2 EL Splitter vom schwarzen Trüffel  
 3 EL Saft vom schwarzen Trüffel

300 ml Madeira  
 200 ml roter Portwein  
 200 ml Geflügelfond  
 3 EL Fischsauce

Neutrales Öl, zum Braten  
 2 EL Speisestärke

2 EL brauner Muscovado-Zucker

2 EL Zucker

Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Taubenkarkassen (von zwei Tauben) bei 200 Grad Umluft im Ofen rösten.

Sellerie, Möhren und Zwiebeln schälen bzw. abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl goldbraun anschwitzen. Die gerösteten Karkassen hinzufügen, mit Portwein und Madeira ablöschen und flambieren. Die Flüssigkeit einkochen lassen, dann mit Geflügelfond und einem Schuss Fischsauce aufgießen und erneut reduzieren.

Anschließend Trüffelsaft und Trüffel-Splitter einröhren und mit Muscovado-Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit in Wasser glattgerührter Speisestärke andicken.

**Für den Stampf:**

1 schwarzer Herbst-Trüffel  
500 g möglichst große Topinambur

300 g Sellerieknothe

100 g Butter

100 ml Sahne

500 ml Milch

100 ml Shirodashi

1 g Xanthan

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur und Sellerie schälen und in gleich große Würfel schneiden.

In einem Topf mit Butter, Sahne, Milch, Dashi, Muskatnuss, Salz und Pfeffer etwa 25 Minuten weich garen.

Falls nötig, abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

Dann das Gemüse grob zerstampfen und die Konsistenz mit etwas Kochflüssigkeit anpassen. Mit Xanthan leicht binden und warmhalten.

Zum Anrichten Trüffel dünn über den Stampf hobeln.

**Für die Haselnüsse:**

2-3 EL geschälte Haselnüsse

Haselnüsse bei 200 Grad Umluft im Ofen rösten, anschließend halbieren und beiseitestellen.

**Für die Haselnuss-Vinaigrette:**

1 EL süßer Senf

2 EL Sherryessig

½ EL flüssiger Honig

2 EL Traubensaft

2 EL Haselnussöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßen Senf, Sherryessig, Honig und Traubensaft glattrühren.

Unter Rühren langsam Haselnussöl einlaufen lassen, bis eine cremige Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:**

200 g Feldsalat

50 g rote kernlose süße Trauben

Feldsalat waschen und zupfen, rote Trauben in Spalten schneiden.

Beides mit der Haselnussvinaigrette und den gerösteten Haselnüssen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.