

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juli 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Kräuter-Chicken Nuggets mit Fenchelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Nuggets:

2 Perlhuhnbrüste, ohne Haut
1-2 Eier

Neutrales Öl, zum Frittieren

Mehl, zum Mehlieren

Panko, zum Panieren

1-2 Zweige Basilikum

1-2 Zweige Thymian

1-2 Zweige Petersilie

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Das Panko mit Basilikum, Thymian und Petersilie in einen Mixer geben und fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Perlhuhnbrust in kleine Streifen schneiden und mit Salz würzen. Eine Panierstraße bereitstellen und Fleisch erst im Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und abschließend im Kräuter-Panko wenden.

Fleisch in die Fritteuse geben und 2 Minuten darin ausbacken.
Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Salat:

1 Fenchelknolle mit Grün
1 Zitrone, Saft

5 g Parmesan

Olivenöl, zum Marinieren

1 Zweig Basilikum

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel halbieren und den Strunk V-förmig herausschneiden.

Fenchelgrün abschneiden und fein hacken. Fenchel dünn hobeln.

Fenchelgrün und gehobelten Fenchel in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und zugeben. Salat mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Mit Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.