

▪ 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 bereitleiten 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.