

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2026** ▪  
**Finalgericht von Mario Kotaska**



**Maispouardenbrust im Pancettamantel mit Pfirsich-Tomaten-Salsa, Zitronen-Polenta, Zucchini-Nudeln und Korianderpesto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Maispouardenbrust:**

2 Maispouardenbrüste, mit  
 Flügelknochen  
 4 Scheiben Pancetta  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Flügelknochen der Maispouardenbrüste putzen.

Maispouardenbrüste leicht salzen und pfeffern und stramm in Pancetta einwickeln. Dabei die Verschlussseite auf der Fleischseite platzieren. Maispouardenbrüste kross in Sonnenblumenöl rundherum anbraten und mit Thymian im Ofen schonend bis zu einer Kerntemperatur von 65 Grad garen. Vor dem Servieren leicht ruhen lassen und in schräge Tranchen schneiden.

**Für die Pfirsich-Tomaten-Salsa:**

12 Kirschtomaten  
 1 reifer Pfirsich  
 1 rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Chilischote  
 1 Limette, Saft  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten halbieren und kurz in Olivenöl heiß anbraten. Pfirsich entkernen und würfeln. Den gewürfelten Pfirsich zu den Tomaten geben und mit Limettensaft ablöschen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch reiben. Chilischote fein schneiden. Fein gewürfelte Zwiebel und fein geschnittene Chilischote unterschwenken und mit geriebenem Knoblauch ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Zitronen-Polenta:**

100 g Instant-Polenta  
 2 Zitronen, Saft & Abrieb  
 50 g Parmesan  
 20 g Butter  
 400 ml Geflügelfond

Geflügelfond mit Zitronensaft und -abrieb aufkochen und Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Parmesan reiben.

Polenta auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten quellen lassen und vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan und Butter cremig rühren.

**Für die Zucchini-Nudeln:**

1 große grüne Zucchini  
 50 g Ricotta  
 1 EL Olivenöl

Zucchini mit einem Gemüsehobel oder einem Spiralschneider zu einer Art Nudeln hobeln. Anschließend kurz in Olivenöl andünsten. Zum Schluss Ricotta unterziehen, sodass eine sahnige Gemüsebeilage entsteht.

**Für das Korianderpesto:** Knoblauch abziehen und reiben. Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.  
1 Knoblauchzehe  
1 Limette, Saft & Abrieb  
20 g Parmesan  
40 ml Olivenöl  
20 g Pinienkerne  
½ Bund Koriander  
1 Prise Salzflöcken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Fabian:** *Fabian verwendete den Basilikum zum Abschmecken der Salsa und als Garnitur des Gerichts, Honig zum Abschmecken der Maispoularde und weißen Balsamico für das Pesto.*

**Zusatzzutaten von Eva:** *Eva verwendete Rosinen, Pistazien und Minze zum Abschmecken der Rosinen, Pistazien, Minze Zucchini-Nudeln.*