

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2026 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Pochieren" mit Björn Freitag



Silke Kalien

Pochierte Gewürzbirne mit Ziegenkäsecreme, Walnuss-Crunch, Kräutersalat und Honig-Senf-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die pochierten Birnen:

2 feste „bunte“ Tafelbirnen
 1 Orange, Schale
 1 Zitrone, Saft
 100 ml Weißwein
 1 Zimtstange
 2 Sternanis
 3 Nelken
 40 g Zucker

500 ml Wasser, Weißwein, Zimt, Sternanis, Nelken, Zucker, Orangenschale und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher, oder kleinem Löffel entfernen. Birnenhälften vorsichtig in den leicht köchelnden Gewürzfond legen. Bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten pochieren. Birnen vorsichtig herausheben und warmhalten. Den Pochierfond anschließend einkochen, bis ein aromatischer Gewürzsirup entsteht.

Für die Ziegenkäsecreme:

120 g Ziegenfrischkäse
 40 g Crème fraîche
 1 TL flüssiger Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse, Crème fraîche und Honig glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten kühlstellen.

Für den Walnuss-Crunch:

15 g Butter
 40 g Walnüsse
 15 g Panko
 1 Prise Salz

Walnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse und Panko hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit einer Prise Salz würzen und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Für den Kräutersalat mit Vinaigrette:

20 g Feldsalat
 15 ml Weißweinessig
 30 ml Olivenöl
 1 TL Dijonsenf
 1 TL flüssiger Honig
 10 g glatte Petersilie
 5 g Kerbel
 5 g Schnittlauch
 ½ Beet Gartenkresse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat und Kräuter waschen und trocknen. Petersilie und Kerbel grob zupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Weißweinessig, Senf und Honig miteinander verrühren. Olivenöl einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. etwas Wasser hinzufügen.

Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette marinieren.

Für die Garnitur: Gericht mit etwas Salat-Vinaigrette, etwas Gewürzsirup, Kresse und
Eingekochter Gewürzsirup, von oben
Übrige Salat-Vinaigrette, von oben
2 EL Walnusschälte
½ Beet Gartenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.