

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. August 2026 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Björn Freitag

1. Maishähnchenbrust mit Haut
2. Auberginen
3. Rote Spitzpaprika
4. Kichererbsen, getrocknet
5. Wassermelone
6. Couscous
7. Ziegenfrischkäse, Natur
8. Tahini
9. Pistazien, geschält
10. Berberitzen, getrocknet
11. Frische Minze
12. Ras el-Hanout

Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone Limette Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Leo Doppler

Ras-el-Hanout-Maishähnchen mit Berberitzen-Jus, Auberginen-Tahini-Creme, Pistazien-Paprika-Salsa und Minz-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Maishähnchenbrust mit Haut
200 g Butter
1 EL Ras el-Hanout
Salz, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 270 °C Umluft vorheizen.

Ras el-Hanout und Butter vermengen. Mit Salz würzen. Butter unter die Haut des Maishähnchens streichen. Bei 180 °C für 12 Minuten im Ofen garen. Vor dem Servieren das Fleisch in einer heißen Pfanne nachbraten.

Für die Berberitzen-Jus:

1 Schalotte
100 g getrocknete Berberitzen
200 g kalte Butter
250 ml Rotwein
200 ml Hühnerfond
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, schneiden und anrösten. Mit Wein ablöschen, mit Fond aufgießen und Berberitzen dazugeben. Einreduzieren lassen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Für die Auberginen-Tahini-Creme:

1 Aubergine
1 Zitrone, Abrieb
100 g Tahini
Olivenöl, zum Beträufeln
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine der Länge nach halbieren und ein Rautenmuster einschneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Mit der Hautseite nach oben in den 270 °C heißen Ofen schieben. Danach das weiche Fruchtfleisch mit Tahini und Gewürzen pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Pistazien-Paprika-Salsa:

1 rote Spitzpaprika
100 g geschälte Pistazien
1 EL Weißweinessig
2-3 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Pistazien grob hacken. Petersilie hacken. Paprika und Pistazien kurz anrösten, danach mit Petersilie, Weißweinessig, Olivenöl und Salz und Pfeffer vermengen.

Für das Minz-Öl:

½ Bund Minze
½ Bund Petersilie
200 ml neutrales Öl

Minze und Petersilie mit Öl kurz erhitzen, dann pürieren und abpassieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.