

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Füllungen" mit Mario Kotaska**



Daniel Bürger

Getrüffelte Geflügel-Dattel-Praline im Sesammantel mit sautiertem Blattspinat und Tomatenpesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Geflügel-Dattel-Pralinen:

300 g Hühnerbrust, ohne Haut
50 g Blattspinat
7 getrocknete Datteln, ohne Stein
100 ml kalte Sahne
1 Ei
5 g Trüffelöl
30 g schwarze Sesamsaat
30 g weiße Sesamsaat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Spinat in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, dann abtropfen lassen und ggf. ausdrücken. Hühnerbrust waschen und trockentupfen. Zwei dünne Scheiben Fleisch für die Füllung abschneiden, salzen und beiseitelegen, den Rest des Fleisches in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. 5 Datteln achteln. Fleischwürfel, Sahne, Trüffelöl, klein geschnittene Datteln und Eiweiß zu einer Farce mixen.

Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, darauf Frischhaltefolie legen. Hergestellte Farce rund und dünn auf die Frischhaltefolie streichen und mit Spinat belegen. Spinatschicht mit Farce bestreichen, Farce erneut mit Spinat belegen und wieder mit der Farce bestreichen. Restliche Datteln halbieren und jeweils zwei Dattelhälfte mittig auf die Farce legen. Anschließend jeweils eine Scheibe Hühnerfleisch auf die Dattelhälften legen. Alu- und Frischhaltefolie nach oben ziehen und auf diese Weise ein Bällchen formen. Gut verschließen. Bällchen im Wasserbad gar ziehen lassen.

Beide Sesamsaaten in einer Pfanne ohne Öl rösten. Auf einen Teller geben. Fertige Pralinen aus dem Wasser nehmen, Folien entfernen und im gerösteten Sesam wälzen.

Für den Spinat:

200 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat mit Knoblauch in Olivenöl anrösten, dann mit Butter mit in die Pfanne geben. Alles mit Salz abschmecken.

Für das Tomatenpesto:

200 g Cherry-Datteltomaten
30 g Pinienkerne
70 g Parmesan
5 ml Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen und achteln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und Salz würzen. Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen garen.

Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann andrücken und mit dem Parmesan vermengen. Zum Schluss die Tomaten unterheben und alles mit Salz und Zucker abschmecken. Die Hälfte dieser Masse zu einem feinen Pesto pürieren, den Rest der Masse grob belassen und auf dem Teller anrichten.

Für die Garnitur: Spinat waschen und trockentupfen. Blätter in heißem Fett frittieren, anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und als Garnitur verwenden.
3 Blätter Spinat
100 ml neutrales Öl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.