▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Rot und grün gefülltes Perlhuhnschnitzel mit Pilzrahmsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das gefüllte Perlhuhn:
1 Perlhuhnbrust, mit Haut und Flügelknochen
1 Chorizo
2 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von der Perlhuhnbrust den Flügelknochen abschneiden und die Haut entfernen. Chorizo in feine Scheiben schneiden.

Filet nach hinten klappen und eine Tasche einschneiden. In die Tasche eine Scheibe Chorizo legen. Eine weitere Tasche einschneiden und ein Basilikumblatt hineinlegen. Ca. fünf Taschen hineinschneiden und mit der Chorizo und dem Basilikum im Wechsel füllen. Danach das Filet zuklappen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panierung:
2 Eier
6 EL Mehl
6 EL Semmelbröseln
Öl, zum Ausbacken

Eine Panierstraße aufbauen und die Perlhuhnbrust erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden und leicht festdrücken. In 170 °C heißem Öl goldbraun ausbacken.

Schnitzel zum Servieren der Länge nach aufschneiden.

Für die Sauce:
4 Steinpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
Neutrales Öl, zum Braten
4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Pilze in etwas Öl anbraten und mit Sahne und Fond auffüllen. Etwas reduzieren lassen. Petersilie fein hacken und erst kurz vor dem Servieren in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.