

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juli 2026 ▪
 Tagesmotto „Aus dem Garten“ mit Alexander Kumptner



Jasmin Rullo

Roulade von der Maishähnchenbrüste mit Kräuterkruste, buntem Gemüse, Basilikum-Kartoffelpüree und Rosmarin-Erde

Zutaten für zwei Personen

Für die Maishähnchenbrust:

2 Maishähnchenbrüste à 150 g
 2 Mangoldblätter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchenbrüste plattklopfen und salzen und pfeffern. Die Arbeitsplatte mit Frischhaltefolie auslegen. Mangold kurz im Wasser blanchieren. Blanchiertes Mangoldblatt auf die Frischhaltefolie legen. Hähnchenbrust darauflegen.

Für die Farce:

5 braune Champignons
 1 Scheibe Speck
 1 Scheibe Toastbrot
 50 ml Sahne
 50 g Butter
 1 Zweige Basilikum
 ¼ Bund Schnittlauch
 1 glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Aus Pilzen, Speck, Brot, Sahne, Butter, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie und Salz und Pfeffer im Multizerkleiner eine Farce herstellen. Farce in einen Spritzbeutel füllen.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Fertigstellung:

50 g Butter

Farce auf die Hähnchenbrust streichen. Ein paar Butterstücke darüberlegen und zusammenrollen. Maisbrustroulade im heißen Wasser kochen.

Für die Kräuterkruste:

100 g Spinat
 100 g Toastbrot
 50 g Butter
 50 ml Sahne
 ¼ Bund Schnittlauch
 5 Zweige glatte Petersilie
 30 g gemahlene Mandeln
 30 g Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch, Spinat und Petersilie mit der kalten Sahne pürieren.

Alle Zutaten zusammenmischen und für ca. 10 Minuten im Ofen knusprig backen. Die Kruste kommt nach dem Kochen der Maishähnchen-Röllchen oben drauf.

Für das Gemüse: Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln und glasig anbraten. Gemüse schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen. Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Chiliflocken hinzugeben.

- 100 g grüne Bohnen
- ½ Zucchini
- ½ Aubergine
- 3 große Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Spitzpaprika
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- Chiliflocken, zum Würzen
- Puderrucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln weichkochen, durch eine Kartoffelpresse pressen, Basilikum mit kalter Sahne pürieren. Kartoffelmasse mit Butter und Basilikum-Sahne vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 80 g Butter
- 100 ml Sahne
- 200 g Basilikum
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rosmarin-Erde: Alles in die Küchenmaschine geben und vermengen. Anschließend wie ein Crumble auf ein Blech in den Ofen geben und für ca. 7 Minuten backen.

- 100 g Mehl
- 70 g Butter
- 3 Säckchen Sepia-Tinte
- 3 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.