

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



Leo Doppler

**Suprême vom Maishähnchen mit Tomaten-Kapern-Salsa,
Erbsenpüree und Zucchini-Pecorino-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Maishähnchenbrüste Suprême, mit
Haut und Flügelknochen
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch zuerst in Olivenöl auf der Hautseite scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Ofen etwa 13 Minuten garen, anschließend herausnehmen und ruhen lassen.

Für die Salsa:

100 g getrocknete Tomaten
20 g Kapern
25 ml Olivenöl
20 g glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Tomaten mit Petersilie und Kapern fein hacken und mit etwas Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

200 g TK-Erbesen
100 g frische Erbsen
1 Zwiebel
150 ml Gemüsefond
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

FrISCHE Erbsen schälen. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Mit den Erbsen in etwas Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond abschmecken, anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

1 Zucchini
1 Zitrone, Abrieb
50 g Pecorino
30 g Pinienkerne
Olivenöl, zum Marinieren
10 g Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze hacken und Zitronenschale abreiben. Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und mit Olivenöl, Minze, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer marinieren. Pecorino hobeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zusammen mit den Pecorino-Stücken unterheben.

Für die Garnitur:

100 g frische Erbsen
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen schälen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.