

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 15. April 2026 ▪  
**Runde 1 – „Signature Dish“**



Hauptgang von Tobias Henrichs

**Ballotine vom Hähnchen mit veganer "Bisque",  
gebratenem Spargel, Johannisbeerblätter-Öl und  
kandierter Fingerzitrone**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Ballotine:**

- 2 Hähnchenschenkel, ausgelöst, mit Haut
- 2 Hähnchenbrüste
- 1 Zitrone, Abrieb
- 160 ml kalte Schlagsahne
- 1-2 Zweige glatte Petersilie
- 4 Körner fermentierter Kampot Pfeffer
- ½ gestrichener TL Salz

Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

Hähnchenbrüste abtupfen, in Würfel schneiden und 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren.

Zitrone abbrausen, trockenreiben und Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Hähnchenbrüste mit kalter Sahne, Zitronenabrieb, Petersilie, Kampot Pfeffer und Salz in einem starken Mixer zu einer feinen Farce pürieren.

Hähnchenschenkel zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem schweren Topf leicht flachklopfen. Ein Stück hitzebeständige Klarsichtfolie auf einer leicht befeuchteten Arbeitsfläche aufspannen und den Schenkel mit der Haut nach unten darauflegen. Einen guten Esslöffel Farce darauf verteilen, anschließend fest einrollen und die Enden verknoten. Ballotine zusätzlich in Alufolie wickeln und die Enden ebenfalls gut zudrücken. In einem ofenfesten Topf Wasser aufkochen und die Ballotine hineinlegen. Mit einem zweiten Topf oder einem Teller beschweren. Bei 140 °C Umluft im Backofen circa 20 Minuten pochieren. Danach die Folien entfernen.

**Für die Fertigstellung:**

- 50 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Ballotine salzen und rundherum anbraten. Sobald die Ballotine bräunt, Butter hinzugeben und die Ballotine damit arrosieren. Kurz ruhenlassen, Enden abschneiden und Rollen diagonal halbieren.

**Für die vegane „Bisque“:**

- 4 frische Möhren, davon 3-4 EL Saft
- ½ Fenchelknolle mit Grün
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Stück Lauch, ca. 15 cm
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, Abrieb
- 400 ml Barista-Hafermilch
- 400 ml Gemüsefond
- 50 ml Wermut
- 50 ml Cognac
- 5 Tropfen Anislikör
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 1 TL Piemonteser Haselnussmus
- 30 ml Olivenöl
- 2 Kapseln Kardamom

Möhren schälen und im Entsafter entsaften. Hafermilch in einem hohen Topf auf höchster Stufe einreduzieren, bis die Milch dickflüssig und hellbraun wird. Dabei gelegentlich mit dem Schneebesen umrühren, um zu verhindern, dass sie anbrennt. Von der Fenchelknolle das Grün entfernen und beiseitestellen.

Fenchel, Lauch und Staudensellerie waschen, trockenreiben und würfeln. In einer großen Pfanne mit dem Olivenöl kräftig anbraten. Zwiebel schälen, grob würfeln und mit in die Pfanne geben. Weiter anbraten, bis das Gemüse braun geworden ist. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit angedrückten Kardamomkapseln, Fenchelsamen, Lorbeerblatt und Kampot Pfeffer in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Tomatenmark unterrühren und rösten. Nach und nach mit Wermut und Cognac ablöschen, einreduzieren und ansetzen lassen, um Röststoffe zu erzeugen. Mit Gemüsefond ablöschen, Safran hinzugeben und mindestens 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb in die einreduzierte Hafermilch absieben. Mit Möhrensaft, Haselnussmus, etwas Zitronenabrieb, Piment d'Espelette und fünf

10 Fenchelsamen  
 1 Lorbeerblatt  
 4 Körner fermentierter Kampot Pfeffer  
 8 Fäden Safran  
 3 Prisen Piment d'Espelette  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tropfen Anislikör abschmecken. Gegebenenfalls nachsalzen und mit Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen.

**Für den Spargel:**

6 Stangen weißer Spargel  
 50 g Butter  
 1 TL Leatherwood-Honig  
 Salz, aus der Mühle

Spargel schälen, Enden abschneiden und Stangen dritteln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten bei hoher Hitze anbraten, bis sich einige dunkle Stellen gebildet haben. Honig und Butter hinzugeben und Spargel durchschwenken. Temperatur herunterschalten und Spargel 10-12 Minuten garziehen lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz abschmecken.

**Für das Johannisbeerblätter-Öl:**

50 g schwarze Johannisbeerblätter  
 50 g glatte Petersilie  
 150 ml neutrales Pflanzenöl

Schwarze Johannisbeerblätter und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zusammen mit Öl mixen. Anschließend in einem Topf erhitzen, durch ein Passiertuch absieben und in einer Spritzflasche kühlstellen.

**Für die kandierte Fingerzitrone:**

1 dünner "Arm" Fingerzitrone  
 100 g Zucker  
 1 g Zitronensäure

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

500 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Fingerzitrone in kleine Würfel schneiden, 1-2 Minuten blanchieren und abschütten. Würfel mit 100 ml Wasser, Zucker und Zitronensäure aufkochen und auf niedrigster Stufe ohne Deckel durchziehen lassen. Nach 20 Minuten aus dem Sirup entnehmen und auf ein mit einer Backmatte belegtes Blech verteilen. Im Backofen bei 80 Grad Umluft ca. 20 Minuten trocknen.

**Für die Garnitur:**

Einige feine Blätter Friséesalat  
 Schwarze Johannisbeerblätter  
 Zitronentages  
 Orangentagesblüten  
 Getrocknete Fenchelpollen, zum Bestreuen  
 6 Piemonteser Haselnüsse

Haselnüsse halbieren. Salat, Kräuter sowie Johannisbeerblätter abbrausen, trockenwedeln und gegebenenfalls zurechtschneiden. Sollten die Johannisbeerblätter zu groß sein, können diese mit einem Ausstecher ausgestochen werden.

Ballotinstücke aufrecht in der Mitte eines tiefen Tellers drapieren, Spargelstücke ebenfalls senkrecht an die Ballotine stellen. Johannisbeerblätter-Öl anträufeln. Mit Haselnüssen, kandierter Fingerzitrone, Salat, Johannisbeerblättern und den Kräutern dekorieren. Vegane „Bisque“ noch einmal aufwärmen, aufschäumen und angießen. Mit etwas Fenchelpollen bestreuen und servieren.