

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck**



**Brust vom Freilandhuhn mit Pilz-Gröstl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Huhn:**

2 Brüste vom Freilandhuhn, ohne Haut  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Milde Chilisalز, zum Würzen

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchenbrüste längs in 4 Streifen schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, ½ TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Hähnchenbruststreifen darin einige Minuten braten, bis sie saftig durch sind. Mit Chilisalز würzen und im vorgeheizten Backofen fertig garen. Ggf. in der Pfanne mit den Pilzen nachbraten.

**Für das Pilz-Gröstl:**

100 g kleine feste Kräuterseitlinge  
100 g kleinere feste Pfifferlinge  
100 g Champignons  
1 großes Blatt Chinakohl  
2 Frühlingszwiebeln  
1 rote Peperoni  
1 Zitrone  
1 TL kalte Butter  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und schräg in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Peperoni waschen, den Strunk heraus schneiden, die Kerne weitgehend entfernen und die Schote in 0,5 cm breite Ringe schneiden. Chinakohl in 1 bis 1,5 cm große Blättchen schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Pilze darin einige Minuten anbraten. Dann Frühlingszwiebeln, Peperoni und Rosmarin hinzugeben, braten und zum Schluss den Chinakohl hinzufügen. Noch etwas mitbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren, eine Hälfte auspressen und das Ganze mit einem Spritzer Zitronensaft und Zitronenabrieb verfeinern und die Butter unterziehen.

Das Gröstel in tiefen warmen Tellern verteilen und die Hähnchenbruststreifen darauf anrichten. Mit Olivenöl beträufeln.