

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2026** ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Markus Spusta

Zweierlei vom Huhn: Gebratene Hühnerbrust & Blätterteig-Pastete mit Velouté und Zuckerschoten

Zutaten für zwei Personen

Für das Zweierlei vom Huhn:

2 Hühnerbrüste
 6 Mangoldblätter
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Pck. Blätterteig
 1 Ei
 250 ml Sahne
 2 EL Pflanzencreme
 80 g getrocknete Morcheln
 1 Msp. Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

20 g Morcheln zu einem feinen Pulver mörsern, 60 g Morcheln in warmem Wasser einweichen und anschließend grob zerkleinern. Das Einweichwasser gegebenenfalls filtern und beiseitestellen.

Mangoldblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Hühnerbrust parieren und in eine gleichmäßige, gefällige Form bringen. Innenfilets mit Sahne im Verhältnis 2:1 in einem Multizerkleinerer zu einer feinen Farce cuttern. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Morchelpulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Die eingeweichten, geschnittenen Morcheln anschließend unter die Farce mischen. Eine Form oder Tasse mit den blanchierten Mangoldblättern auslegen. Farce einfüllen, glattstreichen und Blätter einschlagen beziehungsweise verschließen. Ein Drittel des Blätterteiges als Basis auslegen, die Farce darauf geben und mit restlichem Teig abdecken. Alles sorgfältig in Form bringen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C etwa 15-20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Die zweite, ganze Hühnerbrust in Pflanzencreme rundherum 1-2 Minuten scharf anbraten und anschließend für etwa 10 Minuten zusammen mit der Pastete im Ofen garziehen lassen.

Für die Velouté:

1 Schalotte
 60 g Butter
 50 ml Sahne
 250 ml Hühnerfond
 30 ml Madeira
 20 g Mehl
 1 Lorbeerblatt
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Mehl einstreuen und mit einem Schneebesen gründlich einrühren. Mehlschwitze unter ständigem Rühren 2-4 Minuten anschwitzen, ohne dass sie Farbe annimmt. Madeira hinzufügen und 1-2 Minuten leicht einkochen lassen, damit der Alkohol reduziert. Anschließend den Hühnerfond sowie das Lorbeerblatt zugeben und die Sauce unter gelegentlichem Rühren sanft köcheln lassen, bis sie leicht bindet und eine glatte Konsistenz entsteht. Sahne einrühren und die Velouté mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sauce vom Herd nehmen und die restlichen 30 g kalte Butter stückweise einmontieren, bis eine glänzende, cremige Emulsion entsteht. Dabei die Sauce nicht mehr kochen lassen. Für eine besonders feine Textur die Velouté optional durch ein feines Sieb passieren.

Für die Zuckerschoten: Zuckerschotenschoten in kochendem Wasser blanchieren und in
100 g Zuckerschoten Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schoten
2 EL Butter kurz darin schwenken. Mit Salz abschmecken.
Salz, Salz aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.