

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2022** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Wachtel al vino rosso mit Bohnen-Pfifferling-Gemüse
und geröstetem Baguette**

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtel al vino rosso:

2 ausgelöste Wachteln
 2 Karotten
 ¼ kleine Sellerieknolle
 6 Stangen Frühlingzwiebel
 4 Schalotten
 2 junge Knoblauchzehen
 2 EL Butterschmalz
 25 g kalte Butterwürfel
 200 ml Rotwein
 100 ml roten Portwein
 200 ml Geflügelfond
 1 TL Tomatenmark
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 1 Prise feines Meersalz
 Schwarze Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wachtelbrust und -keulen salzen und in einem Bräter mit 1 EL Butterschmalz rundum anbraten. Wachteln aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen. Karotten und Sellerie waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Frühlingzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Vorbereitetes Gemüse, Schalotten und Knoblauch in dem Bräter mit 1 EL Butterschmalz anrösten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Tomatenmark hinzugeben. Mit Pfeffer würzen. Wachteln auf das Gemüse legen, mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Wachteln entnehmen und im Ofen warmhalten. Röstgemüse mit Geflügelfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur ca. 15-20 Minuten weich garen. Den Fond durch ein Spitzsieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter einrühren. Wachtelfleisch zurück in die Sauce geben und warmhalten.

Für das Bohnen-Pfifferlings-Gemüse:

150 g Brechbohnen
 150 g Pfifferlinge
 1 Schalotte
 2 dicke Scheiben Tiroler Speck
 4 Zweige Bohnenkraut
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brechbohnen und Pfifferlinge putzen. Brechbohnen in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in der gleichen Pfanne aufschäumen lassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Pfifferlinge zu den Schalottenwürfeln geben, kurz anbraten. Bohnen zufügen, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.

Für das geröstete-Baguette:

4 Scheiben Baguette
 1 junge Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 2 Spitzen Bohnenkraut
 1 EL Butterschmalz

Thymian und Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauchzehe abziehen. Baguettescheiben diagonal halbieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz, Thymian und Knoblauchzehe in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Das Bohnengemüse auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten, die Keulen und Brüste daransetzen und mit Sauce umgießen. Den knusprigen Speck darüber verteilen, mit Bohnenkrautspitzen ausgarnieren und den gerösteten Baguettescheiben servieren.

Zusatzzutaten von Dennis: Dennis schmeckte das Gemüse mit Zitronenabrieb ab. Die
Zitrone Cherrytomaten mischte er unter das Gemüse. Die eingelegten
Cherrytomaten Bärlauchknospen verwendete er als Garnitur.
Bärlauchknospen

Zusatzzutaten von Meike: Meike benutzte den Honig zum Abschmecken der Sauce.
Honig

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2022 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Tagliatelle alla „pollonara“ mit Hähnchenknusper, Babyspinat und Liebstöckel

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g Tagliatelle
2 Maishähnchenbrüste mit Haut
60 g Pfifferlinge
100 g Babyspinat
1 junge Knoblauchzehe
2 Eier
10 g Parmesan
1 EL Butter
500 ml Geflügelfond
200 ml Weißwein
100 ml franz. Wermut
1 Zweig Liebstöckel
2 Zweige Thymian
Hähnchengrillgewürz, für die Haut
Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Zweige Liebstöckel
Parmesan, zum Reiben

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Haut der Maishähnchenbrüste abziehen und flach auf ein Holzbrett legen. Mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Mit Hähnchengrillgewürz würzen. Zwischen zwei Backpapieren auf ein Backblech legen, dieses mit einem weiteren Backblech beschweren und bei 150°C ca. 2 Stunden langsam trocknen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen, danach in kleine Stücke hacken.

Wermut, Weißwein und Liebstöckel in einen kleinen Topf geben, aufkochen und auf ¼ einkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Tagliatelle in dem Geflügelfond al dente garen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Maishähnchenbrust in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Maishähnchenbrüste salzen, pfeffern und mit Thymian kurz anbraten. Pfifferlinge putzen und ebenfalls in die Pfanne geben. Leicht salzen und gut durchschwenken. Kräuterzweige entfernen. Babyspinat waschen und trockentupfen, den Babyspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Herd ausschalten.

Eier trennen. Eigelbe unter die Weinreduktion mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Parmesan reiben und hinzugeben.

Tagliatelle direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne zur Gemüse-Fleisch-Mischung geben, mit schwarzem Pfeffer würzen und die Ei-Mischung darüber gießen. Alles gut durchschwenken. Etwas Parmesan über die Pasta reiben und erneut durchschwenken.

Liebstöckel fein schneiden und über die Pasta geben. Parmesan reiben und ebenfalls über die Tagliatelle geben. Knusprige Maishähnchenhaut (s.o.) über die Pasta streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.