

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2020 ▪
 “Warenkorb: Perlhuhn, Weißer Spargel, Burrata“ mit Johann Lafer



Martin Baudrexel

Burrata mit zweierlei vom Perlhuhn, Tomaten-Spargel-Salsa und Kartoffelcroûtons

Zutaten für zwei Personen

Für das Zweierlei:

- 2 Perlhuhnbrüste oder Poulardenbrüste
- 2 Unterkeulen vom Perlhuhn, ohne Knochen
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 1 EL Olivenöl
- 30 g gemischte Kräuter (z.B. Petersilie und Thymian)
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Die fein geschnittenen Kräuter und den Abrieb vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl vermischen.

Hühnerbrüste waschen, trockentupfen und die Kräutermischung unter die Häute der Hühnerbrüste stecken. Etwas plattdrücken, sodass jede Hühnerbrust eine Kräuterkruste erhält. Die Perlhuhnbrüste und das Keulenfleisch in einer Pfanne, auf der Hautseite, mit etwas Olivenöl anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Immer wieder mit etwas Fett übergießen. Auf einem Gitter im Ofen 8 Minuten fertig garen. Kurz vorm Servieren die Brust und die Keule noch einmal in derselben Pfanne braten.

Hühnerkeulenfleisch fein würfeln und mit der Spargel-Tomatensalsa (von unten) vermengen. Die Hühnerbrüste in Scheiben schneiden.

Für den Spargel:

- ½ Bund weißer Spargel
- 2 Tomaten (verschiedene Sorten)
- 100 g Babyspinat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stück Burrata
- 1 EL Rotweinessig
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zweig Blattpetersilie
- 1 Muskatnuss
- Zucker, zum Marinieren
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eiswasser

Spargel schälen und schräg in Stücke schneiden - dabei die Stange nach jedem Schnitt drehen. Spargelstücke mit einer Prise Salz und Zucker marinieren.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, etwas Zucker dazugeben und mit Essig ablöschen. Zwiebeln abkühlen lassen.

Tomaten einritzen und Strunkansätze kreisförmig, mit einem kleinen, scharfen Messer herausschneiden. Tomaten 5 Sekunden in kochendes Wasser geben, sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Häute entfernen. Tomaten in Viertel schneiden. Fruchtfleisch mit den Samen herausschneiden und durch ein feines Sieb streichen. Entstandenes Tomatenwasser beiseitestellen. Tomatenviertel halbieren, um gleichmäßige Stücke zu erhalten.

Knoblauch abziehen. Babyspinat in einer Pfanne mit etwas Öl und einer Knoblauchzehe anbraten und kräftig salzen und pfeffern. Muskatnuss reiben und Spinat mit Muskat würzen.

Ausgetretenes Spargelwasser, Tomatenwasser, Zwiebeln samt Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und 1 EL davon untermischen. Spargelstücke mit der Vinaigrette vermengen. Auf jeden Teller jeweils eine Burrata setzen. Burrata kreuzweise leicht einritzen und die Spargel-Tomatensalsa darauf verteilen



Schneidet man den Spargel im asiatischen Schnitt, d.h. dreht man die Stange nach jedem Schnitt wie oben beschrieben, erhält man mehr Oberfläche und der Spargelgeschmack entfaltet sich besser und intensiver.

Für die Kartoffelcroûtons:
3 festkochende Kartoffeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Fritteuse oder einer Pfanne mit Öl ausbacken. Entfetten, salzen und mit etwas Petersilie (von oben) bedecken.

Das Gericht anrichten und servieren.



Mario Kotaska

Brust und Keule vom Perlhuhn mit lauwarmem Spargel-Tomatensalat und karamellisierter Burrata

Zutaten für zwei Personen

Für die Keule:

2 Perlhuhnunterschenkel
2 Scheiben Speck
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 ml Geflügelfond
2 Zweige Thymian
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Perlhuhnunterschenkel waschen und trockentupfen. Die ausgelösten Keulen am Ansatz sauber putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Zwiebeln abziehen und grob zerteilen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel, Speck und Knoblauchzehen zum Perlhuhn geben, mit Fond ablöschen und alles zusammen mit Thymian im Schnellkochtopf auf Stufe II 10 Minuten schmoren.

Für das Piccata von der Brust:

2 Perlhuhnbrüste
2 Eier
100 g Parmesan
Etwas Mehl
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Perlhuhnbrüste waschen und trockentupfen. Von den Brüsten die Haut entfernen und diese zurechtschneiden. Haut salzen und pfeffern und zwischen Backpapier beschwert mit einer Sauteuse bei 210 Grad im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Entfetten und vor dem Servieren nochmals salzen.

Parmesan reiben. Eier verquirlen und mit Parmesan mischen. Die Brüste schräg halbieren, leicht plattieren und würzen. Anschließend in Mehl wenden und dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen. In reichlich Butterschmalz sanft aber knusprig braten. Im Ofen ruhen lassen. Auf Küchenpapier entfetten und anrichten.

Für den Salat:

6 Stangen weißer Spargel
3 rote Flaschentomaten
2 grüne Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Bio-Orange
Kaltgepresstes Olivenöl
2 Zweige Basilikum
Eiswasser

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Spargel schälen und in 1cm dicke Rauten schneiden, die Spitzen dabei etwas länger lassen. Mit Salz und Zucker aktivieren und schwitzen lassen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und dünn hobeln. Tomaten kreuzförmig einritzen, in siedendem Wasser kurz brühen und direkt in Eiswasser abschrecken. Enthäuten, entkernen und danach in gleichmäßige Segmente schneiden. Orangensaft zuerst über die Zwiebeln geben. Tomaten mit Orangenschale- und saft sowie der roten Zwiebel vermischen. Spargel nun ganz kurz in Olivenöl hellbraun dünsten oder „poelieren“, wie man in der Fachsprache sagt. Spargel Orangensaft- und abrieb marinieren und zu den Tomaten geben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Den Salat abschmecken und mit Basilikum-Julienne verfeinern.

Für die Burrata:

2 Stück Burrata
1 Prise Zucker

Burrata leicht in Stücke zerreißen, ganz leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für die Mayonnaise:

1 Bio-Zitrone
1 Ei

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Für die Basilikumemulsion aus Ei, Senf, Zitronensaft- und

1 TL Senf schale sowie Sonnenblumenöl eine Blitzmayonnaise herstellen und nach
100 ml Sonnenblumenöl erfolgter Bindung mit Basilikum vermischen. In einen Spritzbeutel füllen und
4 Zweige Basilikum als Tupfen auftragen.

Für die Garnitur: Parmesan reiben, kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech
50 g Parmesan geben und im Ofen kross backen. In Stücke zerbrechen und in die
Mayonnaise Tupfen stecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ralf Zacherl

Pot-au-feu vom Perlhuhn

Zutaten für zwei Personen

Für das Pot-au-feu vom Perlhuhn:

½ Perlhuhn
 35 g geräucherter Bauchspeck
 150 g bunte Tomaten
 1 Stange weißer Spargel
 1,5 weiße Zwiebel
 1,5 Knoblauchzehe
 500 ml Geflügelfond
 ¼ Bund Basilikum
 3 Zweige Thymian
 2 Lorbeerblätter
 1 EL Korianderkörner
 Zucker, zum Würzen
 Mehl, zum Bestäuben
 Pflanzenöl, zum Braten
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Perlhuhn waschen, trockentupfen und Flügel und Keulen vom Perlhuhn lösen. Brüste vom Brustbein lösen. Die Keulen (von der Innenseite) von den Knochen befreien. Die Karkasse (Knochen, Gerippe) grob zerkleinern und in einem Schnellkochtopf anbraten. Ausgelöste Flügel, Brüste und Keule erstmal zur Seite stellen.

Für den Sud Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebel vierteln. Knoblauch halbieren und mit Speck zu den Karkassen geben.

Tomaten waschen, vierteln. Das Kerngehäuse sowie die Haut entfernen und zu den Karkassen geben. Tomatenfilets mit Meersalz, Zucker und Pfeffer marinieren. Zum Schluss für die übrige Einlage verwenden und erstmal zur Seite stellen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Lorbeerblätter abzupfen.

Thymian und Lorbeer in den Schnellkochtopf hinzugeben, mit Geflügelfond auffüllen und mit dem Deckel verschließen. Den Schnellkochtopf auf Stufe 2 ca. 25 Minuten laufen lassen.

Für den Haut-Chip währenddessen die Haut von den ausgelösten Brüsten abziehen, auf Backpapier ausbreiten und ein weiteres Backpapier drüberlegen. Mit einem Topf oder einer Pfanne beschweren und ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun rösten. Vor dem Anrichten entfetten und salzen.

Für die pochierten Perlhuhn-Brüste die enthäuteten Brüste waagrecht einschneiden (Schmetterlingsschnitt), aufklappen, leicht plattieren und mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen. Basilikumblätter abbrausen, trockenwedeln und die plattierten Brüste damit belegen. Ein paar Blätter für den Spargel aufbewahren. Belegte Brüste auf Klarsichtfolie wie eine Roulade zusammenrollen, danach mit Alufolie zum Fixieren wiederholen. Im ca. 70 Grad heißem, gesalzenen Wasser ca. 20 Minuten pochieren. Kurz vor dem Anrichten ausrollen und jeweils in 2 Stücke schneiden, wenn nötig nachwürzen.

Eine Stange Spargel schälen und 2 cm unten abschneiden. Spargel zur pochierten Perlhuhnbrust ins Salzwasser geben und darin bissfest garen, anschließend herausnehmen.

Für die gefüllten Perlhuhn-Flügel den gegarten Spargel halbieren und mit gemahlenem Koriander und etwas Pfeffer würzen. Mit den übrigen Basilikumblättern die Spargelstücke einrollen. Anschließend den eingewickelten Spargel in die ausgelöste Brust hineinschieben. Die Haut der Perlhuhnbrust sollte dabei keine Löcher haben. Die gefüllte Brust an den Seiten zurechtschneiden, kräftig würzen, leicht mit Mehl stäuben und in heißem Öl ca. 7-8 Minuten bei 190 Grad knusprig backen. Auf Küchentrepp entfetten, ruhen lassen und kurz vor dem Anrichten schräg halbieren.

Für die gebratenen Perlhuhn-Keulen die ausgelösten Keulen mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite anbraten und im Backofen bei 180 Grad ca. 18 Minuten auf der Haut knusprig fertig garen. Nach den ersten 8 Minuten den restlichen Speck gewürfelt zugeben. Die Keulen zum Anrichten in drei Stücke aufschneiden.

Den zu Anfang aufgestellten Schnellkochtopf nach etwa 25 Minuten wieder öffnen und den Fond durch ein Passiertuch passieren. Mit Salz abschmecken.

Für den Spargel: Spargel schälen, 2 cm der Enden abtrennen, der Länge nach halbieren, dritteln und kräftig mit Meersalz und Zucker (2:1 Verhältnis) würzen. Den Zucker, zum Würzen
400 g weißer Spargel
Meersalz, zum Würzen
marinierten Spargel in dem passierten Fond aus dem Schnellkochtopf bissfest garen.

Für die Kartoffelwürfel: Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen. Danach auf einem Küchentrepp trocknen. In 170 Grad Pflanzenöl, zum Frittieren
400 g festkochende Kartoffel
Salz, aus der Mühle
heißem Öl hellbraun frittieren, danach entfetten und salzen.

Für die übrige Einlage: Vor dem Anrichten in den kräftigen Fond, in dem der Spargel noch zieht, ebenfalls die frittierten Kartoffelwürfel, die Speckwürfel, den Spinat und die bereits marinierten Tomatenfilets hinzugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Babyspinat
35 g geräucherter Bauchspeck
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die marinierte Burrata: Für die marinierte Burrata ein Basilikum-Öl zubereiten. Dafür Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Mit Meersalz, Korianderkörner und Olivenöl mörsern und am Ende grob geriebenen Parmesan zugeben. Burrata in 6 Stücke zupfen und mit dem Basilikum-Öl marinieren.
1 Stück Burrata
¼ Bund Basilikum
20 g Parmesan
1 EL Korianderkörner
3 EL Olivenöl
Meersalz, zum Würzen

Den Sud mit dem Gemüse zusammen in Tiefen Tellern anrichten. Darauf den Flügel mit der Spargelfüllung, die gebratene Brust und die pochierte Keule auflegen. Die marinierte Burrata dazugeben, mit dem Haut-Chip garnieren und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Spargelrösti mit Räucherlachs und Honig-Dill-Crème-fraîche

Zutaten für zwei Personen

Für die Spargelrösti mit

Räucherlachs:

- 125 g weißer Spargel
- 125 g grüner Spargel
- 250 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Räucherlachs
- ½ TL Kümmelsaat
- ½ EL Speisestärke
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rösti die Kartoffelmasse zubereiten. Dafür die Kartoffeln schälen und in reichlich Wasser waschen. In einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Salz und Kümmel hinzugeben und die Kartoffeln nicht zu weich garen. Abgießen, auskühlen lassen und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln.

Für die Spargelmasse den weißen Spargel ganz und den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Die Enden 2 cm kürzen. Beide Spargelsorten mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Anschließend mit geraspelten Kartoffeln vermengen. Speisestärke hinzufügen, damit die Masse eine Bindung bekommt. Vermengen, salzen und pfeffern. In eine Pfanne mit Butterschmalz geben. Mit einem Kochtopf beschweren und zwischen Rösti und Topf eine Schicht aus Backpapier auf der Unterseite und Alufolie auf der Oberseite legen. So bleibt die Masse kompakt. Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Etwas Butter an den Rand geben, damit das Ganze etwas butterig schmeckt. Danach den Rösti samt geöltem Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten. Den fertigen Rösti mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rösti mit dünnen Räucherlachs-Scheiben belegen.



Sie können die gekochten Kartoffeln auch über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag können Sie die Kartoffeln pellen und raspeln.

Für den gebratenen Spargel:

- 3 weiße Spargelstangen
- 3 grüne Spargelstangen
- 1 Tomate
- 2 Zweige Basilikum
- Butter, zum Anbraten

Weißer Spargel ganz und grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Die Enden 2 cm kürzen. Spargelstangen in einer Pfanne mit Butter langsam schmoren. Basilikum abbrausen und klein hacken. Tomaten waschen und vierteln. Beides zum Spargel in die Pfanne geben und mitbraten.

Für die Honig-Dill-Crème-fraîche:

- 1 EL Crème fraîche
- ½ EL milder Senf
- 1 EL Honig
- 1 Zweig Dill
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Senf, Honig und Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden und ½ EL unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.