

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2023** ▪
Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Hähnchenbrust, Morcheln, Wirsing“
mit Cornelia Poletto



Vishi Parameswaran

Wirsing-Morchel-Risotto mit panierten Hähnchenbrust-Streifen

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

250 g Risotto
 ½ Wirsing
 3 frische Morcheln
 3 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, davon Saft
 100 g vegane Crème fraîche
 100 g vegane Butter
 50 g veganen Parmesan
 1,2 L Gemüsefond
 200 ml trockener Weißwein
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin unter Rühren 1–2 Minuten glasig andünsten. Frische Morcheln putzen und in feine Streifen schneiden. Wirsing waschen und Blätter länglich klein schneiden. Beides mitdünsten. Risotto dazugeben und für 3-4 Minuten dünsten. Mit etwas Fond und Wein ablöschen, so dass der Reis bedeckt ist. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, Wein, Fond und Morchel-Flüssigkeit weiter nach und nach angießen, dabei ab und zu umrühren. Das Ganze wiederholen bis Risotto die gewünschte Konsistenz hat. Parmesan reiben. Anschließend Butter, Parmesan und Crème fraîche unter Risotto rühren und mit Salz, Pfeffer und Saft der Zitrone würzen.

Für die panierten Hähnchenstreifen:

300 g Hähnchenbrust ohne Haut
 2 Eier
 100 g Semmelbrösel
 50 g Mehl
 2 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 1 Prise Kräutersalz
 1 Prise grobes Salz
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Hähnchen waschen, trockentupfen und in gleichmäßige, längliche Streifen schneiden. Eier verquirlen und mit Pfeffer und Kräutersalz würzen. Mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße errichten und Hähnchen darin panieren. In einer hohen Pfanne mit Olivenöl und Thymianzweigen goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit grobem Salz bestreuen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, davon Abrieb
 2 Zweige Thymian
 30 g getrocknete Morcheln
 30 g veganer Parmesan

Morcheln in einer Pfanne ohne Öl anrösten und in einem Mörser zerstäuben. Parmesan fein hobeln. Morchelstaub mit Parmesan mischen und zum Schluss über Risotto streuen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Ebenfalls über Risotto geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcel Kleewein

Hähnchenbrust in Bergkäse-Panierung mit cremiger Morchel-Polenta und Kokos-Wirsing-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Morchel-Polenta:

120 g Instant-Polenta
8 frische Morcheln
50 g Bergkäse
100 ml Sahne
150 ml Milch
150 g Butter
500 ml Rinderfond
40 g getrocknete Morcheln
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Roten Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Morcheln in einem Multizerkleinerer zu einem feinen Pulver mixen. Milch und Sahne aufkochen lassen. Hälfte des Morchelpulvers und 300 ml Fond dazu geben. Polenta einrühren und unter Rühren kochen bis sie cremig wird. Bergkäse fein reiben. Butter, geriebenen Käse und restliches Morchelpulver in Polenta rühren und mit rotem Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Restlichen Fond erhitzen. Frische Morcheln putzen, mit heißem Fond übergießen und ziehen lassen damit sie etwas weich werden. Je nach Polenta-Konsistenz Fond anschließend noch mit dazu geben. Polenta mit Hilfe eines Spritzbeutels in Morcheln spritzen.

Für das Kokos-Wirsing-Gemüse:

350 g Schwarzwurzel
¼ Wirsing
1 Zitrone, davon Saft
400 ml Kokosmilch
2 EL Sesamöl
2 EL gemahlener Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Schwarzwurzel in etwas Wasser mit Zitronensaft und Kurkuma legen und ziehen lassen. Wirsing waschen und in Streifen schneiden. Schwarzwurzeln in einem Topf mit Öl andünsten. Dann Kokosmilch und 200 ml Wasser angießen und bei geringer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Nach ca 10 Minuten Wirsing dazu geben. Gemüse aus Kokosmilch-Sud nehmen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste ohne Haut à 200 g
100 g Bergkäse
2 Eier
1 TL Senf
100 g Mehl
50 g Panko
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bergkäse fein reiben und mit Panko mischen. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Senf einrühren. Mehl mit Paprikapulver mischen. Mit Mehl, gewürzten Eiern und Panko-Käse-Gemisch eine Panierstraße einrichten und Hähnchenbrust jeweils zweimal darin panieren. In der Fritteuse goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:

1 Orange, davon Abrieb
1 Zitrone, davon Abrieb
1 TL Rote Pfefferbeeren
½ TL Fleur de Sel

Pfefferbeeren in Mörser zerstoßen. Orange und Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Pfefferbeeren, sowie Zitrusabrieb und Fleur de Sel kurz vor Servieren über Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Regina Murphy

Mit Frischkäse und Morcheln gefüllte Hähnchenbrust mit Morchel-Rahmsauce und Ofen-Wirsing

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofen-Wirsing:

1 kleiner Wirsing
1 Zitrone, davon Abrieb
Muskatnuss, zum Reiben
4 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wirsing waschen, trocknen und in 8 Spalten schneiden. Sehr dicke Strunke herausschneiden. Zitrone heiß abwaschen und Schale einer Hälfte abreiben. Abrieb mit Öl vermengen. Wirsing auf beiden Seiten mit Zitronen-Öl bepinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis die Wirsingstippen leicht karamellisieren und goldbraun werden.

Für die gefüllte Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste mit Haut à 200 g
4 Scheiben Frühstücksspeck
1 Schalotte
60 g getrocknete Morcheln
40 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
20 g Butter
2 Prisen Paprikapulver
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln mit heißem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Ausdrücken und Flüssigkeit durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb abseihen und auffangen. Pilze nochmal waschen und beiseitelegen. 1/3 der Morcheln klein schneiden, Rest für die Sauce aufbewahren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zusammen mit den Pilzen in einem kleinen Topf mit Butter andünsten. Nach ca. 3 Minuten den Frischkäse einrühren und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrüste einschneiden und mit der Frischkäse-Pilzmasse füllen. Zitrone (s.o.) auspressen. Unterseite der Brust mit Zitronensaft bestreichen, salzen und pfeffern. Hautseite mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Hähnchen auf der Hautseite scharf anbraten bis die Haut knusprig ist, danach umdrehen und noch 2-3 Minuten braten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Jeweils 2 Speckscheiben darauf ausbreiten. Hähnchenbrüste mit der Haut nach oben auf den Speck legen und in den Ofen schieben. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 70 Grad erreichen.

Für die Morchel-Rahmsauce:

1 große Schalotte
40 g Butter
40 g Schmand
100 ml Sahne
2 EL Sherry, medium dry
50 ml trockener Weißwein
10 g Morchelpulver
20 g Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Morcheln dazugeben und mitbraten. Dann mit der Flüssigkeit vom Einweichen, Wein und Sherry ablöschen und mit Sahne aufgießen. Gemahlene Morcheln zugeben. Aufkochen und etwas reduzieren lassen. Schmand unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz mit Stärke abbinden.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zum Schluss über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2023** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Pizzoccheri alla Poletto

Zutaten für zwei Personen

Für die Pizzoccheri:

100 g Buchweizenmehl
 65 g Hartweizenmehl
 2 Eier

Die Eier und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Teig mit der Nudelmaschine nicht zu dünn ausrollen und in ca. 4x10 cm lange Streifen schneiden. Pizzoccheri auf der mit Hartweizenmehl bestreuten Arbeitsfläche ausbreiten.

Für den Sugo:

1 Hähnchenbrust ohne Haut à 200 g
 100 g Morcheln
 1 Schalotte
 1 EL Butter
 100 ml Gemüsefond
 4 Zweige Majoran
 8 Salbeiblätter
 1 EL Olivenöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Feines Meersalz, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salbeiblätter in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig ausbraten. Hähnchenbrust kalt abbrausen, trockentupfen und in 1x1 cm Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, Hähnchenwürfel in Salbeipfanne goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln putzen. Butter in die gleiche Pfanne geben und aufschäumen. Schalotte und Morcheln dazugeben und einige Minuten anschwitzen. Mit Fond ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Majoranblättchen abzupfen und zugeben.



**PROFI
TIPP**

Beim Putzen der Morcheln den Stiel abtrennen und dann mit Wasser abwaschen. So schnell es geht in einer Salatschleuder trocknen, denn je länger die Pilze nass sind, desto schneller verlieren sie an Aroma!

Zur Fertigstellung:

4 Wirsingblätter
 30 g Parmesan
 30 g Bergkäse
 Olivenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Feines Meersalz, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsingblätter putzen, waschen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Pizzoccheri und Wirsingblätter zusammen in kochendem Salzwasser in ca. 3 Minuten bissfest kochen. Beides mit der Pastakralle aus dem Kochwasser nehmen und direkt zu den Morcheln in die Pfanne geben. Beiseitegestellte Hähnchenwürfel ebenfalls zufügen und mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Parmesan und Bergkäse reiben und darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Salbei garnieren.