

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2021** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Fregola-Pasta mit Kapern-Buttersauce und Tranchen vom Maishähnchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

¼ Blumenkohl
 1 Ei (Größe L)
 ½ EL Butter
 200 g Nudelmehl
 Musaknuss, zum Reiben
 1 Prise Salz

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Aus Mehl, einem Spritzer Wasser, einer Prise Salz und dem Ei einen Teig herstellen. Nudelteig kneten, kurz ruhen lassen und dann auf grober Stufe durch die Nudelmaschine drehen. Nudelbahn anschließend in etwa 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in kleine Quadrate schneiden und dann zwischen den Händen in kleine Kügelchen formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Blumenkohl putzen, in kleine Röschen zupfen und zusammen mit der Pasta in kochendem Salzwasser garkochen. Abschütten und Nudeln mit Blumenkohl in etwas Butter und Nudelwasser schwenken. Mit etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die Sauce:

40 g Kapern, mit Wasser
 2 Eier (Eigelbe, Größe L)
 150 g Butter
 50 ml Sahne
 1 EL Dijonsenf
 40 ml Geflügelfond
 20 ml Weißwein
 3 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf so lange aufkochen, bis sie leicht braun ist und ihr Wasser verloren hat. Eier trennen, Eigelbe auffangen und diese zusammen mit Fond, Weißwein und Kapernwasser auf einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren und anschließend Sahne, Senf, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab untermixen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kapern hacken. Sauce mit Petersilie und Kapern verfeinern und ruhen lassen.

Für das Hähnchen:

1 Maishähnchenbrust, mit Haut
 1 EL Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrust wie gewohnt kross auf der Hautseite in Butterschmalz braten und im Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Ein bisschen Kresse

Kresse putzen und das Gericht damit garnieren.

Die Brust zum Anrichten aufschneiden und auf der Pasta und dem Blumenkohl anrichten. Zum Schluss die Sauce entweder separat oder auf dem Gericht anrichten. Das Gericht servieren.

Zusatzzutaten von Tina:
 Zitrone, Thymian

Tina legte den Thymian mit zum Hähnchen in die Pfanne und in den Ofen. Zitronenabrieb gab sie in die Sauce.

Zusatzzutaten von Martin:
 Zitrone, Parmesan

Martin verfeinerte die Pasta mit Parmesan und gab Zitronensaft zur Sauce.