

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2024** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Maishähnchenbrust mit Kerbelschmelze, Röstzwiebel-Jus und zweierlei Kürbis

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishähnchen:
 2 Maishähnchenbrüste mit Haut
 2 EL Tannenhonig
 1 EL Rapsöl
 Meersalz, zum Würzen

Einen Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrüste salzen und in Rapsöl mit Hautseite nach unten in einer Pfanne kross anbraten. Anschließend wenden und für weitere 2 Minuten auf der Fleischseite braten. Dann im Ofen bei 130 Grad fertig garen. Zum Schluss mit dem Honig bepinseln und bis zum Servieren ruhen lassen.

Für die Kerbelschmelze:
 2 EL weiche Butter
 1 Bund Kerbel
 100 g Panko

Kerbel waschen, trockenwedeln und ca. 4 EL fein hacken. Panko in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Anschließend die Butter hinzugeben und vermengen. Zum Schluss den Kerbel unterrühren. Die Schmelze beim Anrichten auf der Hähnchenbrust verteilen.

Für die Röstzwiebel-Jus:
 2 EL gekaufte Röstzwiebeln
 1 EL Butter
 400 ml Geflügelfond
 100 ml roter Portwein
 1 EL dunkler Balsamicoessig
 Stärke, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle

Fond und Portwein in einen Topf geben und bis auf 1/3 reduzieren. Anschließend mit Balsamicoessig abschmecken. Zum Schluss Butter und Röstzwiebeln einrühren, mit Salz abschmecken und ggf. die Jus mit etwas Stärke abbinden.

Für das Kürbis-Zweierlei:
 1 Hokkaido-Kürbis
 2 EL Kürbiskerne
 3 EL hellen Balsamicoessig
 2 EL Zucker
 3 EL Olivenöl
 Chilipulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Kürbis waschen, trockentupfen und halbieren. Anschließend entkernen. Je nach Größe des Kürbisses entweder eine Hälfte oder ein Viertel mit einem Sparschäler oder der Aufschnittmaschine in dünne, feine Kürbisspalten schneiden. In einem Topf 200 ml Wasser, Zucker, eine Prise Salz und hellen Balsamicoessig geben, Kürbisspalten hinzugeben und diese im Sud einmal aufkochen lassen. Sie sollten bissfest sein. Kürbisspalten zum Servieren abtropfen lassen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend beiseitestellen.

Restlichen Kürbis auf ein Backblech legen und für ca. 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen schmoren lassen. Kürbis aus dem Ofen nehmen, grob würfeln und anschließend stampfen. Gestampften Kürbis mit Salz, Olivenöl und Chili abschmecken und mit den gerösteten Kürbiskernen verfeinern.

Gestampften Kürbis mittig auf einem Teller anrichten, eingelegte Kürbisspalten um oder auf dem Stampf verteilen. Hähnchenbrust mit der Haut nach oben auf den Kürbis setzen und mit der Kerbelschmelze bestreuen. Jus anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Helene: *Helene verwendete die Zitrone in der Sendung nicht.*
1 Zitrone

Zusatzzutaten von Michael: *Michael verfeinerte mit Zitronenabrieb seine Maishähnchenbrust.*
1 Zitrone

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2024** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



**Gegrillter Chicorée mit Pankoschmelze,
Ziegenfrischkäse und Zwiebelmarmelade**

Zutaten für zwei Personen

Für den Chicorée:

1 Chicorée
 1 EL Butter
 50 g Walnüsse
 60 g Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Chicorée vom Strunk befreien, halbieren und mit der Schnittseite nach unten in die vorgeheizte Grillpfanne ohne Fett legen und braten. Deckel auf den Chicorée geben und bei geringer Hitze ca. 5 Minuten dämpfen. Chicorée salzen.

Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen, Panko hinzugeben und die Walnüsse grob mit den Händen hineinbröseln. Die Schmelze rösten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Ziegenfrischkäse:

2 Ziegenfrischkäserollen
 2 EL Naturjoghurt

Ziegenfrischkäserolle mit der Küchenmaschine aufschlagen. Joghurt hinzugeben und gut vermengen. In Spritzbeutel füllen und zum Servieren den Chicorée damit drapieren.

Für die Zwiebelmarmelade:

2 rote Zwiebeln
 30 ml roter Portwein
 50 ml Pflaumensaft
 20 ml Marillenessig
 2 Sternanis
 2 Lorbeerblätter
 70 g Zucker
 Pflanzenöl, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zwiebeln hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Marillenessig, Portwein und Pflaumensaft ablöschen. Mit Sternanis und Lorbeer würzen und die Marmelade einkochen. Lorbeer und Sternanis vor dem Servieren herausnehmen.

Für die Garnitur:

1 paar Blätter Erbsenkresse

Kresse für Garnitur zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.