▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Mario Kotaska

1. Perlhuhnbrust, mit Haut und Flügelknochen
2. Wirsing
3. Kräuterseitlinge
4. Schwarzwurzel
5. Birne
6. Perlgraupen
7. Bergkäse, kräftig gereift
8. Saure Sahne
9. Verjus
10. Miso-Paste, hell
11. Haselnüsse, ohne Schale und Haut
12. Estragon

Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone | Limette | Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Fanny Pietzschmann

Geschnetzeltes von der Perlhuhnbrust in Verjus-Estragon-Rahm mit gebratenen Kräuterseitlingen, karamellisierter Birne und knuspriger Hühnerhaut

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:
2 Perlhuhnbrüste, mit Haut und Flügelknochen
1 Schalotte
250 ml Sahne
1-2 EL Butter + 20 g kalte Butter
75 ml Verjus
50 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond
Neutrales Öl, zum Braten
1 Zweig Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.

Haut von den Perlhuhnbrüsten lösen und für die spätere Verwendung beiseitelegen. Fleisch in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, Knochen entfernen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Estragonblätter abzupfen und fein schneiden.

Pfanne mit Öl erhitzen, Fleisch 60 Sekunden scharf anbraten und dann sofort aus der Pfanne nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hitze reduzieren, 1-2 Esslöffel Butter und Schalotte dazugeben. Mit Verjus und Weißwein ablöschen, komplett einkochen lassen. Fond dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Sahne angießen und 3 Minuten sämig einkochen. Topf vom Herd ziehen. 20 g kalte Butter und Estragon dazugeben. Fleisch wieder in die Pfanne geben und nur kurz warmziehen lassen.

Für die Pilze:
300 g Kräuterseitlinge
1 Schalotte
Neutrales Öl, zum Braten
4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Kräuterseitlinge längs in 1 cm Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Pfanne stark erhitzen, Öl, Schalotte und Kräuterseitlinge hineingeben und 2 Minuten anbraten, wenden, salzen und Thymian dazugeben.

Für die knusprige Haut:
Haut von den Perlhuhnbrüsten, von oben
Salz, aus der Mühle

Haut zwischen zwei Blätter Backpapier legen und mit einem Topf beschweren. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und salzen.

Für die karamellisierte Birne:
1 Birne
10 g Butter
½ EL Zucker

Birne in sechs Spalten schneiden und entkernen. Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und die Birnenspalten 2 Minuten pro Seite karamellisieren. Rausnehmen und warmhalten.

Für die Garnitur:
50 g Haselnüsse

Haselnüsse grob hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christina Schomburg

Mit Perlhuhnbrust, Kräuterseitlingen, Perlgraupen und Bergkäse gefüllte Wirsingrolle mit Sahnesauce, Birnen-Haselnuss-Kompott und Estragon-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Wirsingrolle:
½ Perlhuhnbrust, mit Haut und Flügelknochen
1 Wirsing
2 Kräuterseitlinge
50 g Perlgraupen
20 g kräftig gereifter Bergkäse
1 EL Verjus
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Perlgraupen waschen, mit dem Lorbeerblatt in Salzwasser 25 Minuten kochen. Vom Wirsing die Blattadern abschneiden, vier Blätter in Salzwasser garen und abtropfen lassen. Die Haut vom Perlhuhn abziehen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam ausbraten. Fleisch vom Knochen lösen, würfeln und in Öl anbraten. Kräuterseitlinge klein schneiden und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse fein würfeln. Perlgraupen abgießen, alle Zutaten mischen und mit Verjus abschmecken. Die Füllung auf die Wirsingblätter verteilen, aufrollen und mit der Naht nach unten in die Pfanne legen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Rundherum anbraten.

Für das Birnen-Haselnuss-Kompott:
1 Birne
1 EL Butter
1 EL Verjus
2 EL Haselnüsse
Salz, aus der Mühle

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und in Butter dünsten. Mit etwas Salz und Verjus abschmecken. Die Nüsse im Backofen 8 Minuten rösten, dann hacken und vor dem Servieren unterheben.

Für die Sahnesauce:
100 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
20 ml Verjus
1 EL helle Miso-Paste

Sahne und Fond in einer Pfanne reduzieren lassen und mit Verjus und Miso-Paste abschmecken.

Für das Estragon-Öl:
1 Bund Estragon
100 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf auf 60 °C erhitzen, die Estragonblätter dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein feines Sieb laufen lassen, etwas salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Matthias Gaugl

Gebratene Perlhuhnbrust mit Bergkäse-Rahm-Wirsing, gebratenen Kräuterseitlingen und glasierter Verjus-Birne

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:
2 Perlhuhnbrüste, mit Haut und Flügelknochen
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
1 EL neutrales Öl
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Perlhuhnbrüste trocken tupfen und gegebenenfalls Sehnen entfernen. Hautseite salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Perlhuhnbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze etwa 5-6 Minuten langsam knusprig und goldbraun braten. Dabei gegebenenfalls leicht beschweren, damit die gesamte Haut Kontakt mit der Pfanne hat. Fleisch wenden. Butter, angedrückte Knoblauchzehe und Thymian hinzugeben. Weitere 3-4 Minuten bei reduzierter Hitze garen und dabei immer wieder mit der aufschäumenden Thymian-Butter übergießen.

Perlhuhnbrüste aus der Pfanne nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und schräg in zwei bis drei Tranchen schneiden.

Für den Bergkäse-Rahm-Wirsing:
300 g Wirsing
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
60 g kräftig gereifter Bergkäse
20 g Butter
100 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
½ TL helle Miso-Paste
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Wirsing hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Gemüsefond und Sahne angießen und den Wirsing bei mittlerer Hitze etwa 6-8 Minuten cremig garen. Er soll weich werden, aber noch Struktur und eine schöne grüne Farbe behalten. Bergkäse fein reiben. Miso-Paste mit wenig heißer Flüssigkeit aus dem Topf glattrühren und gemeinsam mit dem Bergkäse unter den Wirsing ziehen. Nicht mehr stark kochen. Mit Muskat, Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Für die gebratenen Kräuterseitlinge:
200 g Kräuterseitlinge
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1 EL neutrales Öl
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge der Länge nach in etwa 5-7 mm dicke Scheiben schneiden. Besonders schöne Pilze längs halbieren, damit ihre Form beim Anrichten erkennbar bleibt. Neutrales Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Kräuterseitlinge darin zunächst ohne Bewegung kräftig goldbraun braten. Wenden und auch die zweite Seite rösten.

Butter, angedrückte Knoblauchzehe und Thymian hinzugeben und die Pilze kurz darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterseitlinge sollen außen kräftige Röstaromen entwickeln, innen aber saftig bleiben.

Für die Verjus-Birne:
1 Birne
15 g Butter
1 TL Honig
60 ml Verjus
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und jedes Viertel je nach Größe nochmals halbieren. Die Schale kann für mehr Struktur und Farbe an der Birne bleiben. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Birnenspalten hineinlegen und auf den Schnittflächen kurz anbraten. Honig hinzugeben und die Birnen leicht glasieren. Mit Verjus ablöschen und Thymian hinzugeben. Flüssigkeit bei mittlerer bis hoher Hitze reduzieren und die Birnen immer wieder darin wenden, bis sie glänzend überzogen sind. Mit einer kleinen Prise Salz abschmecken. Die Birne soll warm und leicht weich sein, aber unbedingt noch Biss haben.

Für die Garnitur:
1 Orange, Abrieb
20 g kräftig gereifter Bergkäse
1 Zwei Petersilie
1 Zweig Thymian
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange reiben. Petersilie und Thymianspitzen zupfen. Bergkäse reiben. Gericht mit Orangenabrieb, Petersilie, Thymian, etwas Bergkäse und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Rot und grün gefülltes Perlhuhnschnitzel mit Pilzrahmsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das gefüllte Perlhuhn:
1 Perlhuhnbrust, mit Haut und Flügelknochen
1 Chorizo
2 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von der Perlhuhnbrust den Flügelknochen abschneiden und die Haut entfernen. Chorizo in feine Scheiben schneiden.

Filet nach hinten klappen und eine Tasche einschneiden. In die Tasche eine Scheibe Chorizo legen. Eine weitere Tasche einschneiden und ein Basilikumblatt hineinlegen. Ca. fünf Taschen hineinschneiden und mit der Chorizo und dem Basilikum im Wechsel füllen. Danach das Filet zuklappen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panierung:
2 Eier
6 EL Mehl
6 EL Semmelbröseln
Öl, zum Ausbacken

Eine Panierstraße aufbauen und die Perlhuhnbrust erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden und leicht festdrücken. In 170 °C heißem Öl goldbraun ausbacken.

Schnitzel zum Servieren der Länge nach aufschneiden.

Für die Sauce:
4 Steinpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
Neutrales Öl, zum Braten
4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Pilze in etwas Öl anbraten und mit Sahne und Fond auffüllen. Etwas reduzieren lassen. Petersilie fein hacken und erst kurz vor dem Servieren in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.