▪ 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:
1 Zitrone

Helene verwendete die Zitrone in der Sendung nicht.

Zusatzzutaten von Michael:
1 Zitrone

Michael verfeinerte mit Zitronenabrieb seine Maishähnchenbrust.