

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Januar 2021** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Gefüllte Perlhuhnbrust mit Austernpilz-Sauce und Gnocchi

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste mit Haut
 ½ Stange Lauch
 200 g Austernpilze
 2 EL Butter
 1 EL Neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Lauch und die Pilze in Streifen schneiden und separat in der Butter anbraten. 150 g der Austernpilze für die Sauce beiseitelegen. Die restlichen Pilze mit dem gebratenen Lauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In die Perlhuhnbrüste vorsichtig eine Tasche einschneiden. Mit der Lauch-Pilz-Mischung füllen und verschließen.

Die Brüste zunächst auf der Hautseite in Öl anbraten, bis sie knusprig sind und anschließend im heißen Ofen zu Ende garen.

Für die Austernpilz-Sauce:

100 ml Weißwein
 150 ml Geflügelfond
 100 ml Sahne
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce den Geflügelfond und den Weißwein zu den bereits angebratenen 150 g Austernpilzen geben. Zusammen aufkochen lassen und leicht reduzieren. Die Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit Speisestärke leicht abbinden.

Für die Gnocchi:

250 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Eier
 125 g Mehl
 25 g Gries
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und kochen bis sie gar sind, aber nicht zerfallen. Kurz ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. 2 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Kartoffelmasse mit 1-2 Eigelben, Mehl und Grieß vermengen. Mit Salz abschmecken und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzugeben. Den Teig etwas ruhen lassen.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben zu Gnocchi formen. In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben.

Die gefüllte Perlhuhnbrust mit Austernpilz-Sauce und Gnocchi anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Manfred Rausch:

2 Thymianzweige, Petersilie zum Garnieren

Die Thymianzweige und die Petersilie hat Manfred abgebraust und trockengewedelt. Den Thymian hat er zum Aromatisieren der Perlhuhnbrust mit in die Pfanne gegeben. Die Petersilie hat er kleingehackt und zum Garnieren verwendet.

Zusatzzutaten von Mona Hiermaier:

Mona hat keine Zusatzzutaten verwendet.