

▪ **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.*

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



### Gnocchi mit Trüffelrahm

Zutaten für zwei Personen

**Für die Gnocchi:**

500 g Kartoffeln  
250 g Mehl  
3 Eier  
Mehl, zum Bestäuben  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen.

Etwas ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken.

2 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Die Kartoffelmasse mit Mehl, 2 Eigelben, einem Vollei, etwas Muskat, Salz und Pfeffer vermengen und zu einem nicht zu festen Teig verkneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben.

Mit den Zinken einer Gabel die Teigstücke danach leicht andrücken und in sprudelndem Salzwasser ca. 5 min garen. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.

**Für den Trüffelrahm:**

1 Schalotte  
10 g Herbsttrüffel  
500 ml Gemüsefond  
200 ml Sahne  
5 ml Trüffelöl  
100 g Butter  
100 g alter Parmesan  
Speisestärke, zum Abbinden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und ca. um die Hälfte reduzieren. Die Sahne dazugeben und den Trüffel kleinhacken. Sauce mit Trüffel und Trüffelöl abschmecken. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Falls nötig, für die Sämigkeit mit etwas Speisestärke abbinden.

Die heißen Gnocchi nun aus dem Wasser nehmen und direkt in die Sauce geben. Einmal durchschwenken, so dass die Gnocchi schön glasiert sind. Zum Anrichten den Parmesan reiben und etwas von dem übrigen Trüffel hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Trüffel garnieren und servieren.