



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 09. Mai 2008 |

Zitronenbackendl auf buntem Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

2	Hähnchenbrüste, ohne Haut
1	Ei
1	Zitrone
150 g	Blattsalat
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
50 ml	Sahne
30 g	Mehl, doppelgriffig
2 Scheiben	Weißbrot
1 EL	Butter, kalt
50 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Rotweinessig
1 TL	Senf, scharf
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
1 Prise	Cayennepfeffer
	Öl, zum Ausbacken
	Muskat
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Das Ei verquirlen. Etwas Muskat und die Schale der Zitrone abreiben und den Saft der Zitrone auspressen. Das Ganze verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und einen Esslöffel unterziehen.

Die Hähnchenbrüste dritteln, salzen und pfeffern. Das Weißbrot zerbröseln. Die Hähnchenbrüste erst im doppelgriffigen Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden. Die Panade dabei nicht zu sehr andrücken.

In eine tiefe Pfanne zwei Zentimeter hoch Öl einfüllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die panierten Hendlstücke darin von beiden Seiten goldbraun backen. Zum Schluss die Butter in das Öl geben und darin aufschäumen lassen. Die Hähnchenteile aus der Pfanne schöpfen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Leicht salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Knoblauchzehe abziehen und zur Hälfte in Scheiben schneiden. Gemüsebrühe, Essig, eine Scheibe Knoblauch und den Senf mit einem Pürierstab mixen, dabei das Olivenöl langsam zugießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer kräftig würzen.

Schnittlauch, Basilikum und Petersilie fein hacken. Den Salat klein zupfen und mit der Marinade und je zwei Esslöffeln der Kräuter mischen. Gegebenenfalls nachwürzen.

Die Hähnchenbrüste mit dem Salat anrichten.

Idee: Schuhbeck



Toskanische Linguine mit gebratenen Garnelen

Zutaten für zwei Personen

200 g	Linguine
8	Riesengarnelen, mit Schale
50 g	Kirschtomaten
150 ml	Gemüsebrühe
2 EL	italienisches Nudelgewürz
1 Prise	Scampigewürz (alternativ: mildes Currypulver)
1 Bund	Basilikum
2 EL	Butter
4 EL	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. Durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Anschließend auf einem Backblech ausbreiten, kurz ausdampfen lassen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen. Zugedeckt beiseite stellen.

Die Gemüsebrühe erhitzen, das italienische Nudelgewürz einrühren und die Nudeln in der Brühe erhitzen. Die Kirschtomaten halbieren und zu den Nudeln geben.

Die Butter in einer kleinen Pfanne zergehen lassen, bis sie braun ist und über die Nudeln geben.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, am Rücken leicht einritzen und die Därme entfernen. Gut waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren.

Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen bei milder Hitze zuerst mit der Hautseite zwei Minuten anbraten. Die Garnelen wenden und die Pfanne von der Hitze nehmen. Das Scampigewürz aufstreuen und die Garnelen mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Die Nudeln auf Pastatellern anrichten und die gebratenen Garnelen darauf setzen. Etwas Basilikum zupfen und das Ganze damit garnieren.

Idee: Schuhbeck