



## | Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 18. März 2009 |

### **Hauptgang: „Hähnchencurry mit Juwelenreis“ von Alfons Schuhbeck**

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Hähnchenbrüste, à 160 g, ohne Haut
900 ml	Geflügelbrühe
200 ml	Kokosmilch
200 g	Basmatireis
1 Zehe	Knoblauch
1 Stange	Zitronengras
1	Ingwer
1	Karotte
1	Paprika, rot
1	Granatapfel
1 EL	Butter, kalt
1 EL	Speisestärke
10	Safranfäden
30 g	Korinthen
0,5 TL	Kurkuma
5	Kardamomkapseln, grün
3	Zimtrindensplitter
2 EL	Pistazien
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
2 EL	Curry, mild
	Chilisalz, mild
	Gemahlener Chili, mild
	Salz

#### **Zubereitung**

Den Ingwer schälen und zwei Scheiben abschneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. 400 Milliliter Geflügelbrühe und die Kokosmilch in einen Topf geben, den Curry hinein rühren und das Ganze einmal aufkochen lassen. Den Knoblauch und den Ingwer hinein geben und das Ganze einmal aufmixen.

Das Zitronengras am Ende anklopfen und ebenfalls hinein geben. Fünf bis zehn Minuten ziehen lassen und mit Salz und gemahlenem Chili und Chilisalz würzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die kochende Flüssigkeit rühren, bis es leicht bindet. Zwei Minuten leicht köcheln lassen, das Zitronengras entfernen und anschließend die Butter hinein mixen.

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und würfeln. Anschließend in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten, mit Chilisalz würzen, in die Currysauce geben, noch einige Minuten darin ziehen lassen und gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Fünf Esslöffel von den 500 Milliliter Geflügelbrühe erhitzen, vom Herd nehmen und den Safran hinein geben.

Für den Reis die Karotte schälen und in 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Anschließend eine Hälfte in Würfel schneiden.

Die restliche Brühe, die Korinthen, Karotten und Paprika in einen Topf geben. Den Kurkuma, Kardamom und Zimt hinein rühren. Das Ganze zugedeckt etwa zehn Minuten ziehen lassen, vom Herd nehmen und zugedeckt in weiteren fünf bis acht Minuten ausquellen lassen.

Den Granatapfel halbieren und eine Hälfte entkernen. Die Pistazien, Granatapfelkerne und Safranbrühe in den Reis rühren. Den Kardamom und Zimt aus dem Reis entfernen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und die Butter hinein rühren.

Alles auf Tellern anrichten und servieren



### **Dessert: „Apfelkücherl in Bierteig mit Preiselbeersahne“ von Alfons Schuhbeck**

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Äpfel
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Mehl
300 ml	Bier
1Prise	Nelke
200 g	Sahne
40 g	Butter
40 g	Zucker
30 g	Zimt, gemahlen
2 EL	Preiselbeermarmelade
1 TL	Vanillezucker
1Prise	Salz
500 g	Butterschmalz

#### **Zubereitung**

Die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Eier trennen. Die Butter in einem Topf braun werden lassen. Für den Bierteig das Mehl mit dem Bier und Eigelb glatt rühren. Einen halben Teelöffel Zitronenabrieb, eine Prise Nelke, eine Prise Zimt Zimt und den Vanillezucker hinzufügen und die Butter hinein rühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei 20 Gramm Zucker einrieseln lassen. Anschließend den Eischnee gleichmäßig unter den Teig heben.

Für die Apfelkücherl die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Zenitmeter dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den restlichen Zucker mit 25 Gramm Zimt verrühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort leicht mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Für die Preiselbeersahne die Sahne sämig aufschlagen mit der Preiselbeermarmelade verrühren und einer Prise Zimt unterheben.

Die Apfelkücherl mit der mit der Preiselbeersahne anrichten.