

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2020** ▪
Warenkorb „Maishähnchen, Basmati, Babyspinat“ mit Mario Kotaska



Björn Freitag

Zitronen-Thymian-Hähnchen mit Basmati-Sotto und Madeira-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

- 1 ganzes Maishähnchen, mit Haut
- 2 Zitronen
- 1 Bund Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitronen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Maishähnchen mit einem Schnitt in Keulen und Brust trennen. Die Keulen kann man am nächsten Tag gut verwenden. Unter die Haut der Hähnchenbrust Zitronenscheiben stecken. Salzen und pfeffern. Thymian unter das Hähnchen drücken und in den Ofen geben. Nach dem Garen das Hähnchen auslösen und in der Pfanne nochmal knusprig braten. Fleisch in Scheiben schneiden und gebratenen Thymian drauflegen.



Die später filetierten Hähnchenbrüste sollten nach dem Garen im Ofen (ca. 20 Minuten) noch etwas roh am Knochen sein, wenn es danach noch in der Pfanne gebraten wird. Ansonsten wird es zu schnell trocken.

Für den Basmati-Sotto:

- 100 g Basmatireis
- 2 schlanke Petersilienwurzeln
- 6 Kirschtomaten
- 100 g Babyspinat
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 100 g Parmesan
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Bund gemischte Kräuter
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Eiswasser

Schalotte und Petersilienwurzeln schälen und kleinhacken. Diese in einer Kasserolle mit Öl anschwitzen. Gut rühren. Reis und die doppelte Menge heißen Gemüsefond dazugeben und darin garkochen. Zwischendurch gut rühren. Zitrone waschen, trockentupfen und Zitronenabrieb über den Reis reiben. Spinat blanchieren und anschließend in Eiswasser legen. Tomaten waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Spinat mit Kräutern in einer Küchenmaschine mixen. Sahne, Gemüsefond und vier Tomaten dazugeben. Durch ein Sieb passieren und in den Basmati-Sotto geben. Gut verrühren und Parmesankäse dazugeben, dann mit Salz abschmecken. Die übriggebliebenen Tomaten in feine Ringe schneiden und auf den Basmati-Sotto setzen.

Für den Madeira-Schaum:

- 100 ml Sahne
- 200 ml Madeira
- 200 ml Fleischfond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Madeira mit Sahne und Fleischfond aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren aufmixen und über den Basmati-Sotto geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

Maishähnchenbrust auf italienische Art

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

1 ganzes Maishähnchen, mit Haut
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
½ Bund Thymian
2 Lorbeerblätter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Hähnchen waschen und trockentupfen. Auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken und Lorbeerblätter abzupfen. Zitronenabrieb, Thymian, Knoblauch und Lorbeerblätter zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Mit Salz würzen. Bei 180 Grad Heißluft im Ofen garziehen lassen. Die Kerntemperatur sollte 63 Grad sein.

Für den Risotto:

100 g Basmatireis
3 Kräuterseitlinge
6 Zuckerschoten
6 Kirschtomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 TL Butter
50 g Parmesan
200 ml Gemüsefond
20 ml Weißwein
2 Zweige Estragon
1 Zweig Rosmarin
1 Blatt Salbei
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Kräuterseitlinge putzen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kräuterseitlinge mit Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann Basmati hinzugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach warmen Gemüsefond angießen und den Basmati-Risotto ca. 10 Minuten garen.

Zuckerschoten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in feine Streifen schneiden. Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und enthäuten. Dann vierteln und entkernen. Zuckerschoten und Tomaten unter den Risotto heben. Parmesan reiben. Risotto mit Parmesan, Butter und Olivenöl verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Estragon, Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Risotto heben.

Für den Spinat:

50 g Babyspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und andrücken. Eine Pfanne mit Knoblauch einreiben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte in Olivenöl anschwitzen. Zitrone abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronenabrieb in die Pfanne geben, dann den Spinat hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto: Basilikum waschen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl in einem Mixer zu einem feinen Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 EL Pinienkerne
50 g Parmesan
50 ml Olivenöl
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Risotto auf einem länglichen Teller anrichten. Spinat darauf geben, darauf das aufgeschnittene Maishähnchen setzen und servieren.



Christoph Ruffer

Zitronen-Ingwer-Huhn mit Kräuter-Reis und Pilz-Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

- 1 ganzes Maishähnchen, mit Haut
- 1 Zwiebel
- 2 junge Knoblauchzehen
- 2 Zitronen
- 4 cm Ingwer
- 150 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsefond
- ½ Bund Estragon
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Rosmarin
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 205 Grad Oberflächen-Grill vorheizen.

Aus dem Maishähnchen die Keule und Brust vom Knochen abschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Ingwer schälen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und gemeinsam mit dem Ingwer mitbraten. Huhn und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Zwiebeln in die Pfanne geben, anschwitzen und mit Gemüsefond und Weißwein auffüllen. Leicht köcheln lassen. Huhn und Knoblauch wiederreinlegen. Eine Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft zum Huhn geben. Thymian, Rosmarin und Estragon abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Die andere Zitrone waschen, trockentupfen, in ganz dünne Scheiben schneiden und auf das Huhn in die Pfanne legen. Deckel drauflegen und garen. Kurz vorm Servieren das Huhn nochmal im Ofen knusprig backen. Zitronenscheiben in einer Grillpfanne grillen und später zum Anrichten nutzen. Schmorsud aus der Pfanne für die Sauce aufheben.

Für den Kräuter-Reis:

- 100 g Basmatireis
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Estragon
- ½ Bund Basilikum
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Reis mit Wasser und etwas Salz kochen. Durch ein Sieb abgießen.

Deckel draufgeben, damit er warm bleibt. Petersilie, Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter bzw. Nadeln kleinhacken. Ohne die Kräuterstiele unter den Reis mischen. Die Kräuterstiele noch zum Huhn in die Pfanne geben. Butterflocken in den Reis mischen. Den Servierring mit Butter einfetten. Reis im Servierring anrichten.



**PROFI
TIPP**

Aus einem Korken und einem Zahnstocher kann man einen Stopfer basteln und damit den Reis im Servierring festdrücken, damit er auf dem Anrichteteller nicht auseinanderfällt.

Für den Pilz-Spinat:

- 4 Kräuterseitlinge
- 100 g Spinat
- ½ Zwiebel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in der Grillpfanne anschwitzen. Kräuterseitlinge putzen, kleinschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zugeben. Ein schönes Grillmuster auf den Pilzen entstehen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz anschwitzen.

Für die Sauce: Schmorsud des Hähnchens (siehe oben) durch ein Sieb passieren.
Schmorsud (von oben) Sahne zugeben, Butterflöckchen einmontieren und stark reduzieren.
100 ml Sahne Estragon abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und dazugeben. Mit
1 EL Estragon Salz und Pfeffer abschmecken.
5 Butterflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Ein paar Blätter Basilikum abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur für
den Reis verwenden.
1 Zweig Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2020 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Mario Kotaska

Chicken-Curry-Wrap im Curry-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 1 EL neutrales Öl
- 150 g Mehl
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 1 EL Butter, zum Ausbacken
- 1 Prise Salz

Die Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Milch mit Mehl, Ei, Öl, Salz und einer Prise Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Butter in einer Pfanne auslassen und Teig hineingeben. Goldgelb von beiden Seiten ausbacken.

Für die Füllung:

- 100 g Maishähnchenbrust
- 50 g Basmati
- 50 g Babyspinat
- 10 Zuckerschoten
- 6 Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Gemüsefond
- Fleischfond, zum Ablöschen
- Olivener Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reis mit der doppelten Menge Gemüsefond kochen. Fleisch abrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. In Öl anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und hinzugeben. Zuckerschoten putzen und kleinschneiden. Babyspinat waschen und trockenschleudern. Tomaten enthäuten, entkernen und kleinschneiden. Gemüse und Reis mit in die Pfanne geben und alles mit Fleischfond ablöschen und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung mittig auf den Pfannkuchen platzieren und fest einrollen. Einmal halbieren und anrichten.

Für den Curry-Sud:

- 2 Schalotten
- 1 Limette
- 50 ml Sahne
- 6 cl Madeira
- 150 ml Geflügelfond
- 1 EL Currypulver
- 20 g kalte Butter, zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne auslassen und Schalotten darin anschwitzen. Currypulver hinzugeben. Mit Madeira ablöschen und Geflügelfond angießen. Durch ein Sieb passieren. Sahne hinzugeben. Limette abspülen, trockentupfen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Limettensaft, -abrieb, Salz und Pfeffer würzen. Sauce aufmischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.