



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 03. April 2009 |

Vorspeise: „Avocados auf katalanische Art“

Zutaten für zwei Personen

1	Avocado, reif
2 EL	Rosinen
2 EL	Pinienkerne
1 kl. Glas	Anchovis
3 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamicoessig, weiß
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Rosinen in wenig Wasser einweichen. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten. Anschließend die Anchovis mit Küchenkrepp abtupfen und längs in Streifen schneiden. Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren.

Die Avocado halbieren, schälen, vom Kern befreien und in dünne Spalten schneiden. Nun fächerartig auf einer Platte anrichten, die Hälfte der Marinade darüber träufeln. Die Rosinen abtrocknen, mit den Pinienkernen und den Anchovis über die Avocados geben und mit der restlichen Marinade beträufeln.

Die Avocados auf katalanische Art auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Geschmortes Hähnchen mit Senf und Estragon“

Zutaten für zwei Personen

2	Kleine Hähnchen, à 500 g
200 g	Eierbandnudeln
2 EL	Senf, scharf
100 g	Mehl, zum Wenden
80 g	Butterschmalz
2	Zwiebeln
100 g	Staudensellerie
100 g	Champignons
500 ml	Weißwein, trocken
550 ml	Geflügelfond
100 g	Crème fraîche
2 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
1 TL	Pfefferkörner, weiß
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Estragon
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen.

Die Hähnchen zerlegen, waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und mit Senf einstreichen. Anschließend in Mehl wenden und gut abklopfen. In Butterschmalz langsam goldgelb anbraten und herausnehmen.

Die Zwiebeln abziehen und den Knoblauch abziehen, die Champignons bürsten und den Staudensellerie grob putzen und in einem Topf anschwitzen. Mit 500 Millilitern Weißwein ablöschen, die angebratenen Geflügelteile mit hinein geben, dann mit Geflügelfond aufgießen. Thymian, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner zugeben, einmal aufkochen und für 15 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Die Nudeln abgießen. Den Estragon zupfen und fein hacken. Die Geflügelteile heraus nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei die Gemüse leicht ausdrücken. Crème fraîche, den übrigen Weißwein und Hähnchenteile zugeben, einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Estragon bestreuen.

Das geschmorte Hähnchen zusammen mit den Nudeln anrichten und servieren.