

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juni 2019** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Bratwürstchen vom Maishuhn mit gegrillter Mango und Curry-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für die Würstchen:

400 g Geflügelfleisch vom Maishuhn
 100 g Sahne
 1 EL süße Sojasauce
 1 ½ TL Chili-Würzsauce
 2 Eier, davon das Eiweiß
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Darm über Nacht wässern.

Das Geflügelfleisch waschen, grob würfeln und in einen Cutter geben. Mit Sahne, süßer Sojasauce und Chili-Würzsauce kräftig pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht.

Zum Schluss das Eiweiß unterziehen.

Die Geflügelfarce in einen Spritzbeutel oder eine Wurstmaschine geben und vorsichtig in den Darm füllen. In etwa 80 Grad heißem Salzwasser ca. 8 Minuten brühen.

Die Würstchen in Eiswasser abschrecken und auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.



**PROFI
TIPP**

Um die Farce vor dem Gerinnen zu schützen, empfehle ich die Zutaten sehr kalt zu verarbeiten. Gegebenenfalls können Sie auch etwas Crushed Ice in die Masse einarbeiten.

Und: Das Brät eignet sich auch hervorragend für andere Rezepturen, schauen Sie unbedingt auch nochmal auf mein Zusatzgericht.

Für die Mango:

¼ Mango
 1 EL Honig, zum Karamellisieren

Die Mango schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in längliche Streifen schneiden. Die Mangostreifen mit schönem Grillmuster auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.

Zum Ende der Garzeit mit etwas Honig beträufeln und zum Karamellisieren nachziehen lassen.

Für die Espuma:

1 TL Currypulver
 ¼ Apfel
 ¼ Ananas
 ½ Birne
 1 Schalotte
 1 TL Butter
 250 ml Geflügelfond
 300 g Sahne
 1 EL süße Sojasauce
 40 ml Kokosmilch
 1 EL natürlicher Texturgeber

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Apfel, Ananas und Birne in kleine Stücke schneiden und mit anschwitzen. Mit Curry bestäuben und den Fond angießen. Sahne und süße Sojasauce dazugeben, das Ganze mit dem natürlichen Texturgeber fein pürieren und mit Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Durch ein feines Sieb passieren, in eine Espumafflasche füllen und zwei CO₂-Patronen zugeben.

Alles gut schütteln und kalt stellen.

Die Bratwürstchen mit der gegrillten Mango anrichten und mit etwas Curry-Espuma garniert servieren.

Zusatzzutaten von Lubina: *Mit etwas gehackter Minze schmeckte Lubina die gegrillte Mango ab.
3 Zweige Minze*

Zusatzzutaten von Uta: *Mit Kurkuma und Zitronengraspaste schmeckte Uta ihre Farce für die Bratwürstchen
ab. Zum Grillen entschied sie sich für den Gasgrill.
¼ TL Kurkuma, 20 g Brunnenkresse, ¼ TL Zitronengraspaste*
Mit der Brunnenkresse garnierte sie ihr Gericht.