

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2020** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Rosemarie Wust**

**Hähnchen-Curry mit Reis und fruchtigem Chicorée-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Hähnchenbrust:**

400 g Hähnchenbrust  
 1 Zwiebel  
 1 reife Banane  
 250 ml Sahne  
 250 ml Kokosmilch  
 50 g Butterschmalz  
 1 TL rote Currypaste  
 2 cl Cognac  
 5 cm Ingwer  
 1 TL Currypulver  
 1 TL Kurkumapulver  
 1 TL Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Fleisch darin anbraten. Ingwer schälen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. Fleisch mit Curry, Kurkuma und Chiliflocken würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Banane schälen, in Scheiben und in die Pfanne geben. Currypaste einrühren. Mit Cognac ablöschen. Sahne und Kokosmilch dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein pürieren. Das Fleisch unterheben und warmhalten.

**Für den Reis:**

150 g Langkornreis  
 300 ml Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle

Reis waschen, mit dem Fond in einen Topf geben und salzen. Einmal aufkochen lassen und dann auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.

**Für den Salat:**

1 Chicorée-Kopf  
 1 Apfel  
 1 EL weißer Balsamicoessig  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 1 cm Ingwer  
 2 EL Haselnussöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Balsamicoessig und Haselnussöl verrühren. Ingwer schälen und fein schneiden. Ingwer und Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Klein würfeln. Chicorée putzen und Strunk entfernen, mit Apfelwürfel in eine Schüssel geben und das Dressing unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.