

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2020** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Anja Salge

Kalte Gurkensuppe mit Sesam-Hähnchen-Spießen

Zutaten für zwei Personen

Für die Gurkensuppe:

1 Salatgurke
 1 Knoblauchzehe
 15 g Pinienkerne
 30 g Rosinen
 3 Spritzer scharfe Chilisauce
 1 dl kalter Hühnerfond
 2 EL Olivenöl
 ½ Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke schälen, von Enden befreien, entkernen und in Stücke schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen. Gurke mit Hühnerfond mixen und mit Chilisauce würzen. Öl, Rosinen, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren. Ggfs. kurz kaltstellen.

Für die Spieße:

4 Hähnchenfilets
 1 Knoblauchzehe
 100 g Sesam
 3 EL Weißwein
 1 EL Sonnenblumenöl
 1 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und würfeln. Hähnchenbrustwürfel auf vier kleine Holzspieße spießen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Aus Wein, Zucker, 2,5 EL Öl, Salz, Pfeffer und Knoblauch eine Marinade herstellen und Hähnchenwürfel damit marinieren. Hähnchenwürfel in einer Pfanne in restlichem Öl von allen Seiten braten. Zum Schluss mit Sesam bestreuen und noch einmal kurz braten.

Für die Garnitur:

15 g Pinienkerne
 ½ Bund Basilikum

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Suppe mit Pinienkernen und Basilikumblättern garnieren.

Die Suppe in einem kleinen Glas auf einem großen Teller mit dem Spieß daneben anrichten und servieren.