

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2020** ▪
Tagesmotto „April April“ mit Mario Kotaska



Janna Budesheim

Gelber Gockel auf der Erbse mit einem Duett von der pinkfarbenen Gartenperle

Maishähnchenbrust mit Erbsencreme, gerösteten Radieschen und Radieschengrün-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

1 Maishähnchenbrust, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 Zweig Thymian
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und von jeder Seite in Butterschmalz kurz anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Zitrone waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Hähnchen mit Knoblauch, Thymian und zwei Scheiben Zitrone ca. 10-15 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Ofen holen und noch einmal kurz auf der Hautseite knusprig braten.

Für die Erbsencreme:

200 g TK Erbsen
 1 Schalotte
 1,5 Becher Sahne
 Zucker, zum Würzen
 Butter, zum Andünsten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten. Erbsen dazugeben, mit einem halben Becher Sahne ablöschen und 5-7 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 1 Becher Sahne aufschlagen und kurz vor dem servieren unterheben.

Für die gerösteten Radieschen:

1 Bund Radieschen
 1 TL flüssiger Honig
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen waschen, halbieren und mit Öl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem Blech verteilen und 15-20 Minuten im Ofen garen.

Für das Pesto:

1 Bund Radieschengrün
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 2 EL geschälte Cashewnusskerne
 2 EL geschälte Pistazien
 2 EL geschälte Pinienkerne
 50 g Parmesan
 4 EL Olivenöl
 1 Beet Kresse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschengrün waschen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben und 2 EL auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Radieschengrün mit Kresse, Nusskernen, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan zu einem Pesto pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.