

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



Maishähnchen im Zucchini-Mantel mit Paprika-Chorizo-Schaum, Mini-Mais und gebackenem Freilandei

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishuhn:

2 Maishuhnbrüste ohne Haut á 140 g
 1 Zucchini
 100 ml trockener Weißwein
 150 ml Geflügeljus
 100 ml Sahne
 2 EL weiche Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini der Länge nach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Die Zucchinistreifen in der Breite der Maishuhnbrüste überlappend nebeneinander auf eine leicht gebutterte Klarsichtfolie legen.

Für die Farce:

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

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 Farce vorsichtig und dünn auf den Zucchinistreifen verteilen. Die Maishuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Farce setzen und fest in die Zucchini einrollen. Die Rolle kräftig mit Alufolie fixieren.

Etwa 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Für den Paprika-Chorizo-Schaum:

50 g Chorizo
 2 Schalotten
 ½ rote Paprika
 250 ml Fischfond
 125 ml trockener Weißwein
 250 ml Sahne
 ½ Limette, davon der Saft
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein schneiden. Paprika, Schalotten und gewürfelte Chorizo in einem kleinen Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren.

Mit der Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren.

Für den Mais: Die Kolben in einem kleinen Topf mit leicht gesalzenem Kurkuma-Wasser langsam garen.
6 Kolben Mini-Mais
½ TL Kurkuma
½ TL feines Salz

Für das Eigelb: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.
3 Eier Zwei Eier trennen und die Eigelb zur Seite legen.
4 EL Mehl Eiweiß und das übrige Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen.
4 EL Semmelbrösel Das verquirlte Ei mit Salz und Pfeffer würzen.
Salz, aus der Mühle Die Eigelb sehr vorsichtig in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle und anschließend in den Semmelbröseln panieren.
In der Fritteuse ca. 30 bis 45 Sekunden kross ausbacken.



**PROFI
TIPP**

Verwenden Sie möglichst frische Eier! Diese haben eine bessere Oberflächenspannung auf dem Eigelb – so vermeiden Sie aufgeplatztes Eigelb in den Bröseln und haben noch mehr Freude an diesem Gericht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.