

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2019** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Nicole Starke

Causa criolla de pollo: Peruanischer Schichtsalat mit Hähnchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

1 Hähnchenbrust, à ca. 200 g
 1 Zitrone
 1 TL Honig
 1 Sternanis
 1 TL Paprikapulver
 6 EL Olivenöl
 Fleur de sel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Hähnchenbrust im Ganzen mit Wasser bedeckt, mit Honig, Zitronensaft und Sternanis ca. 20 min. kochen.

Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenbrust darin scharf anbraten. Mit Paprikapulver würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

600 g mehligkochende Kartoffeln
 250 ml Kokosmilch
 2 Knoblauchzehen
 10 g Butter
 1 TL Kurkumapulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Kartoffeln schälen, würfeln und in Kokosmilch zusammen mit dem Knoblauch garen. Sobald die Kartoffeln weich sind, etwas Kokosmilch abgießen, auffangen und für den eventuellen späteren Gebrauch beiseite stellen.

Die Kartoffeln mit Butter heiß stampfen und mit Kurkuma würzen. Falls das Püree zu trocken sein sollte, etwas von der beiseite gestellten Kokosmilch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Avocadocreme:

2 reife Avocado
 1 rote Zwiebel
 1 rote Chili
 1 Limette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado schälen und vom Kern befreien. Zwiebel abziehen, eine weitere Schicht ablösen und den inneren Teil der Zwiebel fein hacken. Chili putzen und ebenfalls fein hacken. Limette auspressen. Avocado und Limettensaft pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel- und Chiliwürfel unterheben.

Für die Garnitur:

1 Bund glatte Koriander
 1 Bund Minze
 1 Limette

Koriander- und Minzblätter zupfen und grob hacken.

Eine Limettenscheibe abschneiden.

Erst Kartoffelpüree, dann Avocadocreme, dann Hähnchenfleisch in einem Ring schichten und zum Abschluss noch einmal Kartoffelpüree oben aufschichten.

Mit den gehackten Kräutern und einer Limettenscheibe garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.