

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2024** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Andreas Glaner

Hähnchen mit Cornflakes-Panierung, tomatisiertem Gemüse, Curry-Maisküchle, Radicchio-Salat und Kräuter-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen-Sticks:

2 ausgelöste Hähnchenkeulen
 300 g Cornflakes, ungesüßt
 1 Ei
 1 EL Mehl
 Knoblauchpulver, zum Würzen
 Paprikapulver, zum Würzen
 Garam Masala, zum Würzen
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchenfleisch in kleine, längliche Stücke schneiden. Fleisch mit Salz, Pfeffer und den restlichen Gewürzen würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das gewürzte Fleisch kurz ringsherum braten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Cornflakes zerstoßen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Cornflakes aufstellen. Die angebratenen Hähnchenstücke zunächst in Mehl, dann in Ei und abschließend in den Cornflakes wenden. Nochmals in Öl ausbraten bis sie knusprig sind.

Für die Maisküchle:

400 g Dosenmais
 2 Knoblauchzehen
 1 Ei
 2 TL mildes Currypulver
 2 TL Mehl
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mais abgießen und gut abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mais, Knoblauch, Ei, Currypulver und Mehl miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit Hilfe eines Esslöffels die Maisküchlein formen und in das heiße Fett gleiten lassen. Anschließend goldbraun ausbacken und dabei einmal wenden.

Für das Gemüse:

1 Zucchini
 ½ Aubergine
 1 rote Spitzpaprika
 1 Möhre
 4 große Rispentomaten
 150 g Staudensellerie
 1 kleiner Rettich
 6 EL passierte Tomaten
 1 Zwiebel
 1 EL Sahne
 1 EL Tomatenmark
 4 cl trockener Rotwein
 2 EL Wermut
 ½ Bund Liebstöckel
 Gemahlener Kreuzkümmel, zum Würzen
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen

Zwiebel abziehen und grob würfeln. Restliches Gemüse waschen, nach Belieben schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse hinzugeben und anbraten. Passierte Tomaten und Tomatenmark hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen würzen. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Dann 2/3 der Sauce abnehmen und pürieren. Liebstöckel waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Pürierte Sauce wieder in die Pfanne geben und vermengen. Sauce mit Wermut und Sahne verfeinern.

Garam Masala, zum Würzen
Mildes Currypulver, zum Würzen
Kräuter der Provence, zum Würzen
4 EL natives Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

½ Kopf Radicchio
10 grüne Weintrauben
3 Frühlingszwiebeln
1 Limette, Saft
2 EL Tomatenöl
1-2 TL Balsamicocreme
½ TL Koriandersamen
Salz, aus der Mühle

Radicchio waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Trauben waschen, trockentupfen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Tomatenöl mit Saft einer Limette und Balsamicocreme vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Weintrauben, Frühlingszwiebeln und Radicchio vermengen und mit dem Dressing marinieren. Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und zum Salat geben.

Für den Kräuter-Joghurt:

1 kleine Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
6 EL griechischer Joghurt
1 EL Crème fraîche
2 TL mittelscharfer Senf
½ Bund Minze
½ Bund Melisse
2 Safranfäden
1 EL ungeschälte, ganze Hanfsamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt, Senf und Crème fraîche miteinander vermengen. Knoblauch abziehen und mit Salz zerdrücken. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Kräuter, Safran, Knoblauch und Joghurt-Crème fraîche-Mischung verrühren und mit Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Hanfsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und damit den Joghurt toppen.

Für die Garnitur:

1 kleines Beet grüne Shiso-Kresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.