



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 24.Juli 2009 |

„Geeiste Melonen-Ingwer-Suppe mit Kaisergranat“ von Kolja Kleeberg

Zutaten für zwei Personen

4	Kaisergranat, im Panzer, roh
1	Honigmelone, orangefleischig
40 g	Ingwer, jung
100 g	Joghurt, 10 % Fettgehalt
100 ml	Portwein, weiß
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Zucker, braun
1 EL	Zucker, weiß
1 Bund	Basilikum
	Olivenöl, zum Marinieren
	Portwein, weiß, zum Abschmecken
	Salz
	Chili, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Melone halbieren, entkernen und in walnussgroße Stücke schneiden. Das restliche Melonenfleisch mit dem brauen Zucker anzuckern.

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den weißen Zucker karamellisieren und den Ingwer hinzugeben. Das Ganze dem weißen Portwein ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und den Ingwer dabei entfernen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Melonenfleisch mit dem ausgetretenen Saft und dem abgekühlten Ingwerfond vermischen und mit Zitronensaft, einer Prise weißem Pfeffer und Chili abschmecken. Den Joghurt mit dem Melonenfond mixen und mit etwas weißem Portwein und einer Prise Salz abschmecken. Eventuell das Ganze mit Eiswürfeln in einer Schale herunterkühlen lassen.

Das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Kaisergranat ausbrechen, mit Olivenöl und Basilikum marinieren, salzen und in einer Grillpfanne je eine Minute von jeder Seite grillen.



„Wokobst mit Hähnchen“ von Kolja Kleeberg

Zutaten für zwei Personen

300 g	Hähnchenbrustfilet
2	Eiweiß
1	Schalotten, geschält
1 EL	Teriyakisauce
1 EL	Butter
2 TL	Stärke
100 g	Pflaumen, entsteint, halbiert
100 g	Aprikosen, entsteint, halbiert
100 g	Weinbergspfirsiche, entsteint, halbiert
100 g	gelbe Pflaumen, entsteint, halbiert alternativ: Pfirsiche, Nektarinen, Papaya, Mango, Mispeln)
2 TL	Honig, flüssig
1	Chilischote
1 EL	Estragon, frisch
	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Rapsöl zum Braten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Eier aufschlagen und die Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Eiweiß mit etwas Salz, der Stärke und der Teriyakisauce verquirlen und das Hähnchen darin für eine halbe Stunde marinieren.

Währenddessen die Pflaumen, die Aprikosen, die gelben Pflaumen und die Weinbergspfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Chilischote in feine Streifen schneiden.

Das Fleisch in etwas Rapsöl anbraten. Die Hähnchenbruststreifen heraus nehmen, die Schalottenwürfel mit der Butter im Bratensatz anschwitzen. Den Honig und die Chili dazugeben und die Früchte darin glasieren.

Den Estragon zupfen und fein hacken. Die gebratenen Hähnchenbruststreifen wieder dazugeben und den Estragon untermischen.