

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2021** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



Thomas Pirner

**Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust und Riesengarnelen**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Salat:**

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 4 Riesengarnelen, geschält und entdarmt
- 3 Scheiben Toastbrot
- 2 Köpfe Mini-Romanasalat
- 100 g Cocktailtomaten
- 1 EL getrocknete Cranberrys
- 2 EL Mandeln
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL Butter
- 50 g Parmesan
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Steak-Grillgewürz
- Mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Den Salat in einzelne Blätter teilen, waschen und trockenschleudern. Die Tomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Anschließend die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Butter in einen Topf geben und bräunen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Nachhitze zum Fertigbaren nutzen. Braune Butter hinzufügen und Steak- und Grillgewürz und etwas Chilisalz drübergeben und warmhalten.

Garnelen waschen und trockentupfen. Eine kleine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die Garnelen darin braten und mit etwas brauner Butter übergießen.

Toastbrot in Würfel schneiden und in einer weiteren Pfanne goldbraun anrösten. Mandeln grob hacken und auf dem Salat verzieren. Pinienkerne kurz in einer Pfanne anrösten und ebenfalls über den Salat geben.



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

**Für das Dressing:**

- 1 Sardellenfilet, in Öl
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Ingwer
- 20 g Parmesan
- 50 ml warmer Hühnerfond
- 1 EL Weinbrand
- 1 EL Weißweinessig
- ½ TL Dijonsenf
- 1 TL Tomatenketchup
- 100 ml neutrales Öl
- Mildes Chilisalz, zum Würzen
- 1 Prise Zucker

Eigelb vom Eiweiß trennen. Anschließend Eigelb, Senf, Ketchup, Weinbrand und das lauwarme Hühnerfond in einen hohen Rührbecher geben und das Ganze mit einem Stabmixer vermengen. Dabei nach und nach etwas Öl hinzugeben und untermixen. Anschließend den Knoblauch abziehen und halbieren. Ingwer schälen. Parmesan reiben. Einen Teil vom geriebenen Parmesan zum Garnieren zur Seite stellen. Die halbe Knoblauchzehe mit dem Ingwer, der Sardelle, dem geriebenen Parmesan und dem Essig untermischen. Dressing mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen und kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.