

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 03. Mai 2019** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



Nelson Müller

Maishähnchenbrust mit Caesar Salad und Pommes frites

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishähnchen:

2 Maishähnchenbrüste, mit Haut
 3 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrüste salzen und pfeffern. Von allen Seiten kräftig in Butterschmalz anbraten und im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 59 Grad garen.

Für den Caesar's Salad:

2 Romana-Salatherzen
 2–3 Sardellenfilets
 200 g Parmesan
 2 Scheiben Weißbrot
 1 EL Kapern
 1 Eigelb
 1 EL Senf
 1 EL Butter
 30 ml weißer Balsamicoessig
 60 ml Geflügel- oder Gemüfefond
 200 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In ein hohes Gefäß das Eigelb, den Senf, Essig, Fond, Kapern und Sardellen geben. Einen Teil des Parmesans reiben und 4 EL davon mit in das Gefäß geben. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer pürieren. Das Öl während des Pürierens langsam einrieseln lassen. Die Sauce soll gebunden sein, aber nicht so dick wie Mayonnaise werden. Bei Bedarf etwas Fond nachgießen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat kleinschneiden, waschen, trocken schleudern und auf Tellern anrichten. Das Dressing mit einem Löffel über den Salat träufeln.

Weißbrot in Würfel schneiden und in Butter anrösten. Die Croûtons auf dem Salat verteilen. Den restlichen Parmesan darüber hobeln.

Für die Pommes Frites

4 mehligkochende Kartoffeln (Agria)
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Frittierfett, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Fritteuse oder Topf mit Fett auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen und schälen. Der Länge nach zu Scheiben schneiden, ca. 5mm. Dann die Scheiben in Stifte schneiden, ca. 5mm, und im heißen Fett 3-4 Minuten vorfrittieren. Die Kartoffeln kurz herausnehmen. Die Fritteuse oder den Topf noch etwas heißer werden lassen, ca. 180°C. Kartoffelstifte nochmals ausbacken bis sie kross und goldgelb sind. Eine Mischung aus Salz und dem Paprikapulver herstellen und zum Schluss über die fertigen Pommes frites streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Zusatzgericht von Nelson Müller

Aileron und rote Garnele mit Curry-Mayonnaise und Wildkräuter-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf & Turf:

4 Flügel vom Maishähnchen
2 rote Riesengarnelen (Carabineros
oder Freilandgarnelen)
Meersalz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenflügel hohl auslösen. Die Garnelen von der Schale befreien und entdarmen.

Die Garnelen in die Hähnchenflügel ziehen, sodass ein gefüllter Hähnchenflügel entsteht. Diesen salzen und von allen Seiten anbraten. Im Ofen ca. 5 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen und in die gewünschte Form schneiden (z.B. halbieren).

Für die Mayonnaise:

3 Eigelb
½ Zitrone
200 ml Pflanzenöl
½ TL Kaschmir Curry
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Zitrone auspressen und den Saft mit dem Eigelb, Curry und

Cayennepfeffer einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, sodass eine Bindung entsteht und dann den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben und gleichzeitig das Öl einrieseln lassen. Wenn man oben angelangt ist, alles noch einmal durch mixen, dass die Mayonnaise eine matte homogene Masse wird. Mit Salz abschmecken.

Für den Salat:

160 g gemischte Wildkräuter

Den Salat gut waschen und trocknen.

Für die Vinaigrette:

150 ml Balsamico weiß
300 ml Olivenöl
100 ml Geflügelfond
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Die Zutaten in einem Gefäß zu einer Vinaigrette aufschlagen und mit Salz abschmecken. Den Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.