

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Cornelia Poletto

3 Pflichtzutaten:

Chicorée
 Maishuhn (ganz)
 Kichererbsen (aus der Dose)

Zusätzlicher Warenkorb:

Mandarinen
 Cherrytomaten
 Spinat
 Joghurt (3,5%)
 Gemahlener Kreuzkümmel
 Cashewkerne

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse-, Fleisch- und Fischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie (glatt)	Chili (aus der Mühle)
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer
Backpulver	Paniermehl	Butterschmalz
Eiswasser		



Katharina Ley

Glasierte Klößchen vom Maishuhn mit Tomaten-Hummus, gebratenem Chicorée und Würz-Joghurt mit Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Klößchen:

1 ganzes kaltes Maishuhn
1 Ei
100 ml kalte Sahne
1 EL Semmelbrösel
2 cm Ingwer
1 TL Honig
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Maishuhn auslösen und circa 200 g reines Fleisch in einen Mixer geben. Sahne, Ei und Brösel dazugeben und vorsichtig (nicht zu lang!) fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Aus der Farce kleine Klößchen formen und in siedendem Salzwasser 4-5 Minuten ziehen lassen. Klößchen abgießen und mit Honig und 2 Scheiben Ingwer in einer Pfanne glasieren.

Für den Tomaten-Hummus:

15 Cherry-Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Dose Kichererbsen
Etwas Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Cherry-Tomaten und Knoblauch mit etwas Olivenöl und Salz im vorgeheiztem Ofen ein paar Minuten anrösten. Ein paar Tomaten für die Garnitur aufbewahren.

Kichererbsen abgießen und in einen Mixer geben. Tomaten und Knoblauch aus dem Ofen dazugeben. 3-4 EL Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer zu einer feinen Masse mixen.

Für den Chicorée:

1 kleiner Kopf Chicorée
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Chicorée halbieren und in einer Pfanne mit Öl und etwas Salz 3-4 Minuten anrösten.

Für den Würz-Joghurt:

150 g Naturjoghurt
1 Zweig glatte Petersilie
Gemahlener Kreuzkümmel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt mit Petersilie mischen und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

50 g Naturjoghurt, 3,5 % Fett
65 ml Milch
1 Ei
50 g Butter
200 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
½ TL Zucker
1 EL neutrales Öl
½ TL Salz

Butter in einem Topf schmelzen. Joghurt, Milch, Ei, Mehl, Backpulver, Zucker, Öl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in drei Teile teilen und jeweils zu Kugeln formen. Anschließend jede Kugel zu einem Teigfladen ausrollen. Eine beschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen und die Teigfladen nacheinander ca. 1 bis 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Fladen mit geschmolzener Butter bestreichen.

Für die Garnitur: Kichererbsen ca. 25 Minuten im Ofen bei 230 Grad trocknen.
10 Kichererbsen Anschließend in einer Schüssel mit Öl, Chili, Salz und Pfeffer schwenken.
Neutrales Öl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandra Ortner

Knusprige Maishähnchen-Nockerl mit gedünstetem Chicorée, Rosmarin-Sud, Kichererbsencreme und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerl:

- 1 Maishähnchen
- ½ kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig glatte Petersilie
- ½ Zitrone, Schale
- 1 Ei, Größe M
- 30 g Parmesan
- 45 g Cashewkerne
- 1-2 EL Paniermehl
- 1 EL neutrales Öl
- 250 ml Sonnenblumenöl
- ½ TL Salz

Die Keule und Brust vom Maishähnchen abschneiden. Fleisch sehr feinkwürfelig schneiden. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Öl anrösten. Cashewkerne und den Parmesan fein reiben. Alle Zutaten außer dem Paniermehl vermengen und kurz ruhen lassen. Für die Bindung Paniermehl nach Bedarf einarbeiten.

Mit zwei Esslöffeln Nockerl formen und im heißen Öl knusprig ausbacken.

Für den Chicorée:

- 2 Chicorée
- 75 ml trockener Weißwein
- 125 ml Gemüsefond
- 3 Zweige Rosmarin
- 10 g Butter
- 2 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée vierteln und an den Schnittseiten in Butter und Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern. Rosmarin dazulegen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Chicorée noch einige Minuten dünsten lassen, dann rausnehmen und den Sud noch 2 Minuten einkochen lassen und zum Schluss durch ein Sieb abgießen.

Für die Kichererbsen-Creme:

- 125 g Kichererbsen, aus der Dose
- 100 g Joghurt
- ½ Zitrone, Schale
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Kichererbsen durch ein Sieb abgießen und Einlegewasser abspülen. Mit Joghurt, Zitronenschale, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer mischen und pürieren.

Für das Öl:

- 50 g Sonnenblumenöl
- 50 g glatte Petersilie
- 1 Prise Salz

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten ca. 5 Minuten im Standmixer mixen und eventuell durch ein Sieb streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Malin Veith

Pollo Fino Burger mit selbstgebackenem Kichererbsen-Brötchen, Tomaten-Cashew-Creme und Chicorée-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kichererbsen-Brötchen:

100 g Kichererbsen, aus der Dose
 ½ Bund glatte Petersilie
 150 g Mehl
 2 TL Backpulver
 2 TL neutrales Öl
 1 TL Zucker
 1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Stiele für die Cashew-Creme aufbewahren. Petersilienblätter mit Kichererbsen, Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Öl und 130 ml Wasser in einen Multi Zerkleinerer geben und zu einem Teig verarbeiten. Mit angefeuchteten Händen 2 Brötchen aus dem Teig formen und auf Backpapier im vorgeheizten Backofen auf 25 Minuten backen.

Für die Tomaten-Cashew-Creme:

5 Kirschtomaten
 1 Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 2 Mandarinen
 100 g Cashewkerne
 3 cm Ingwer
 3 Lorbeerblätter
 ½ TL Chili aus der Mühle
 2 TL Kreuzkümmel
 100 ml neutrales Öl
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewkerne einweichen. Lorbeerblätter, Pfeffer und Chiliflocken mit Öl in einer Pfanne rösten. Zwiebel abziehen, würfeln, dazugeben und weiter rösten. Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Beides hacken und dazugeben! Die beiseitegelegten Petersilienstängel jetzt kleinschneiden und in die Pfanne hinzufügen. Temperatur reduzieren.

Die Kirschtomaten halbieren und mit dem Kreuzkümmel ebenfalls in die Pfanne geben. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und auf kleiner Flamme kurz dünsten. Cashewkerne abtropfen lassen und ebenfalls in die Pfanne geben. 1 Minute mitdünsten.

Die Schale einer Mandarine abreiben und den Saft von beiden Mandarinen auspressen.

Mandarinsaft- und Abrieb, Öl und Salz mit den Zutaten aus der Pfanne in einen Multi Zerkleinerer geben und alles cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Chicorée-Salat:

2 Chicorée
 1 TL Senf
 2 EL Weißweinessig
 2 TL Zucker

4 EL von der oben entstandenen Cashew-Creme mit Senf, Zucker und Essig zu einem Dressing verrühren. Chicorée in feine Streifen schneiden und auf das Dressing geben. Erst kurz vor dem Servieren vermengen.

Für den Pollo Fino Burger:

1 ganzes Maishuhn
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hühnerschenkel auslösen. In Öl zuerst von der Hautseite scharf anbraten, dann wenden und kurz auf der anderen Seite braten.

Anschließend im vorgeheizten Backofen mit der Hautseite nach oben zu Ende garen.

Brötchen aufschneiden und kurz in der Pfanne, in der die Hühnerschenkel gebraten wurden, mit der aufgeschnittenen Seiten nach unten rösten.

Für den Burger nun die untere Seite des Brötchens mit 2 EL der Cashew-Creme einstreichen und etwas von dem Chicorée-Salat darauf geben. Mit dem Pollo Fino belegen und den Burger schließen. Über das Burgerbrötchen etwas Mandarinenabrieb streuen. Den Burger mit einem separaten Chicorée-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



„Pollo alla Poletto“ mit Kichererbsen und gegrilltem Chicorée

Zutaten für zwei Personen

Für das Pollo alla Poletto:
 1 Maishähnchen
 1 Dose Kichererbsen
 4 Chicorée
 2 Knoblauchzehen
 2 Zitronen
 1 EL Honig
 200 ml Olivenöl
 1 Bund Thymian
 1 Bund Rosmarin
 1 EL Geflügelgewürz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchen längs am Rückgrat durchschneiden, dann waschen und trockentupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch mit dem Geflügelgewürz und Olivenöl einreiben. Hähnchen mit der Innenseite nach unten flach drücken, auf die Fettpfanne des Backofens legen und in den Ofen geben.

Knoblauchzehen andrücken und zusammen mit den Kräutern dazu legen. Eine Zitrone waschen, trockentupfen, in Spalten schneiden, ebenfalls auf das Backblech legen. Kichererbsen waschen und abtropfen lassen. Chicorée waschen, trockentupfen, vom Strunk befreien, in Spalten schneiden und mit den Kichererbsen in eine Schüssel geben. Mit 1 EL Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren. Nach 10 Minuten Garzeit des Hähnchens die Gemüsemischung dazulegen und das Ganze weitere 20-30 Minuten im Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.