

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2021** ▪
Finalgericht von Alfons Schuhbeck



Zweierlei von der Hähnchenbrust: Backhendl mit Ratatouille & Getrüffelte Hähnchenbrust auf Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für die getrüffelte Hähnchenbrust:
 2 Hähnchenbrüste mit Haut à 150 g
 6 Scheiben eingelegter Perigord-Trüffel
 1 TL neutrales Öl
 Mildes Chilisalz, zum Würzen

Den Backofen auf 110 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und ein Ofengitter mit Abtropfblech in die mittlere Einschubleiste schieben. Von der Hähnchenbrust die Haut auf einer Seite abheben, die Trüffelscheiben hier nebeneinander legen und die Haut straff darüber ziehen. Auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl bei milder Hitze 5 bis 6 Minuten kross anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Hähnchenbrüste wenden und noch kurz in der Pfanne lassen. Danach auf das Gitter in den Ofen legen und etwa 20 bis 25 Minuten darin saftig durchziehen lassen. Anschließend mit Chilisalz würzen und vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

Für das Selleriepüree:
 250 g Knollensellerie
 ½ kleine mehligkochende Kartoffel
 75 ml Gemüsefond
 30 g kalte Butter
 2 TL Butter
 Frische Muskatnuss, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und etwa 2 EL Kartoffelwürfel schneiden. In einem kleinen Topf den Gemüsefond erhitzen, die Selleriestücke und die Kartoffelwürfel hineingeben und etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich dünsten.

Beides auf einem Sieb abgießen und die Kochflüssigkeit auffangen. Sellerie und Kartoffel in einem Mixer pürieren und dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. 30 g kalte Butter dazugeben.

In einer Pfanne außerdem 2 TL Butter langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Die braune Butter anschließend in das Püree einrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für das Backhendl:
 2 Hähnchenbrustfilets à 150 g
 60 g Naturjoghurt
 80 g Weißbrotbrösel
 1 TL Brathendlgewürz
 Neutrales Öl, zum Ausbacken
 Mildes Chilisalz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Den Joghurt mit dem Backhendlgewürz glatt rühren und mit Salz abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und schräg in 3 bis 4 Stücke schneiden. Mit dem Joghurt vermengen. Die Weißbrotbrösel in einen tiefen Teller geben und die Hähnchenstücke darin wenden, dabei die Panade nicht zu fest andrücken.

Das Öl in einer Pfanne fingerbreit erhitzen und die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten knusprig goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Chilisalz würzen.

Für das Ratatouille:

- 80 g Zucchini
- ¼ Aubergine
- ½ rote Paprikaschote
- ½ gelbe Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 1 Orange
- 100 g passierte Tomaten aus der Dose
- 75 g stückige Tomaten aus der Dose
- 125 ml Gemüsefond
- 2 Prisen Kräuter der Provence
- Milde Chiliflocken, zum Würzen
- Zucker, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Für die Sauce die Zwiebel schälen und die Hälfte in feine Würfel schneiden, die andere Hälfte aufbewahren. In einem Topf die Zwiebelwürfel in 100 ml Wasser weich garen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. 75 ml vom Gemüsefond und die passierten Tomaten dazugeben und knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen. Danach mit dem Stabmixer pürieren. Die stückigen Tomaten danach dazugeben. Knoblauch und Ingwer schälen, jeweils 1 TL fein reiben und hinzufügen. Eine Messerspitze Orangenschale abreiben und ebenfalls dazugeben. Die hergestellte Sauce nun mit Salz, Kräuter der Provence, 1 Prise Chiliflocken, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Sauce warm halten.

Für das Ratatouille-Gemüse Zucchini waschen, längs vierteln und in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Aubergine waschen, in 0,5 cm breite Scheiben und danach in Stücke schneiden. Die übrige halbe Zwiebel in 1 cm große Blätter schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden.

Die restlichen 50 ml Gemüsefond in einer großen Pfanne erhitzen. Aubergine, Zwiebel und Paprika darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Dann die Zucchini-scheiben dazugeben und alles weitere 4 Minuten dünsten.

Den Gemüse-Mix danach in die hergestellte Tomatensauce rühren, das Ratatouille salzen und ggf. noch etwas nachwürzen. Knapp unter dem Siedepunkt noch 5 Minuten ziehen lassen.

Die getrüffelte Hähnchenbrust mit dem Selleriepüree auf die eine Seite der Teller geben. Das Backhendl mit dem Ratatouille auf der anderen Seite anrichten und zusammen servieren.

Zusatzzutaten von Malte: *Malte hat 1 EL der Kapern im Fett von dem Backhendl frittiert und zum Garnieren verwendet. Außerdem hat er kurz vor dem Servieren 2 EL Kapern unter das Ratatouille gemischt.*

Den Estragon hat er klein gezupft und über das Selleriepüree gestreut. Basilikum hat er zum Garnieren über das Backhendl und Ratatouille gegeben.

Zusatzzutaten von Gabriela: *(keine)*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2021** ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Blumenkohl-Curry mit Okraschoten und Kardamom-Koriander-Reis

Zutaten für zwei Personen

Für das Blumenkohl-Curry:

500 g Blumenkohl
 2 cm Ingwer
 1 Mango
 250 ml Gemüsefond
 75 ml Kokosmilch
 1 TL mildes Currypulver
 ½ EL Speisestärke
 4-6 Safranfäden
 Salz, aus der Mühle

Den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Den Strunk schälen und in Scheiben schneiden. Die Blumenkohlröschen und -stiele in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abgießen, mit Eiswasser kalt abschrecken und abtropfen lassen. Safran in einem Mörser zerstoßen. Mango schälen, entkernen und 50 g Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Gemüsefond aufkochen und mit Kokosmilch aufgießen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, dazugeben und köcheln lassen, bis die Sauce sämig bindet. Dann Mango, Currypulver und zerstoßenen Safran hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Curry mit fein geriebenem Ingwer und Salz abschmecken.

Zum Servieren den gegarten Blumenkohl in der Currysauce erwärmen.

Für den Kardamom-Koriander-Reis:

75 g vorgekochter Basmatireis
 50 ml Gemüsefond
 4 Kardamomkapseln
 2 Zweige Koriander
 2 cm Ingwer
 2 TL Butter
 Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne bräunen und mit Gemüsefond ablöschen.

Vorgekochten Reis dazugeben und Ingwer fein dazu reiben.

Kardamomkapseln andrücken und ebenfalls hinzugeben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und 2 TL Koriandergrün klein schneiden. Zum Reis hinzugeben und kurz vor dem Servieren unterheben. Mit Salz abschmecken.

Für die Okraschoten:

100 g kleine Okraschoten
 1 TL Ghee
 Salz, aus der Mühle

Die Okraschoten putzen, waschen und trockentupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Ghee hinzugeben. Die Okraschoten rundherum in der Pfanne anbraten. Anschließend herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.



Braten Sie die Okraschoten nur ganz kurz an, sonst tritt zu viel Flüssigkeit aus und die Schote verliert zu viel Geschmack.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.