



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 30. April 2009 |

Tomaten-Chilisuppe mit Garnelen in Speck von Steffen Henssler

Zutaten für zwei Personen

4	Garnelen, ohne Kopf und Schale
500 g	Tomaten
300 ml	Gemüsefond
4 Scheiben	Bacon
1	Zwiebel
60 ml	Weißwein
1 Schote	Chili
200 ml	Sahne
	Salz
	Zucker
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Butter, zum Anbraten
	Olivöl, zum Anbraten

Zubereitung

Den Rücken der Garnelen mit einem Messer einritzen und den Darm entfernen. Anschließend die Garnelen mit dem Bacon umwickeln, mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne in Öl anbraten.

Die Tomaten vierteln und den Strunk entfernen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Die Tomaten und die Chilistücke hinzugeben, kurz mit anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Fond und die Sahne angießen und das Ganze einkochen lassen.

Die Suppe aufschäumen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Suppe in tiefe Teller geben, jeweils zwei Garnelen dazu anrichten und servieren.



Maishähnchenbrust mit scharfen Kartoffelwürfeln von Steffen Henssler

Zutaten für zwei Personen

2	Maishähnchenbrüste, à 150 g
250 g	Drillinge
4 EL	Sesam
3 EL	Honig, flüssig
50 g	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
1	Schalotte
1	Salatgurke
1 Bund	Blattpetersilie
3 EL	Saure Sahne
30 g	Zucker
	Planzenöl, zum Anbraten
	Chilipfeffer
	Salz
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Maishähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch beidseitig in einer Pfanne in Pflanzenöl anbraten und anschließend im Ofen etwa zehn Minuten fertig garen.

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser blanchieren. Anschließend abtropfen lassen und in einer weiteren Pfanne in Pflanzenöl goldbraun braten. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und zusammen mit der Butter zu den Kartoffelwürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipfeffer würzen.

Die Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit dem Zucker und der sauren Sahne vermischen. Das Dressing über die Gurkenscheiben geben.

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Maishähnchenbrüste mit Honig einstreichen, mit dem Sesam bestreuen und weitere zwei Minuten garen lassen.

Die Petersilie fein hacken und zu Kartoffelwürfeln geben. Das Ganze durchschwenken. Die Maishähnchenbrüste auf Teller geben, die scharfen Kartoffelwürfel und den Gurkensalat daneben anrichten und servieren.