

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juni 2022** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Maximilian Klösges

**Gelbes Curry mit selbstgemachter Currypaste,
 Jasminreis und panierter Maishähnchenbrust**

Zutaten für zwei Personen

Für die Currypaste:

- 3 kleine rote getrocknete Thai-Chilis
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Kurkumawurzeln, ca. 5 cm
- 1 Stück Galanga, ca. 4 cm
- 1 kleine Stange Zitronengras
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL gelbe Senfsamen
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Bockshornkleesamen
- ½ TL Zimt
- 1 TL Salz

Die Chilis klein schneiden und ca. 30 Minuten in Wasser einweichen lassen.

Schalotten, Knoblauch, Kurkuma und Galanga abziehen bzw. schälen und grob zerkleinern. Den braunen Teil vom Zitronengras abschneiden und verwerfen, den hellen und frischen Teil in feine Ringe hacken. Koriandersamen, Senfsamen, Kreuzkümmelsamen und Bockshornkleesamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die eingeweichten Chilis abtropfen lassen und mit dem Salz zu einer Paste im Mörser stampfen. Frische Zutaten nach und nach dazugeben und weiter zermörsern. Die gerösteten Samen und Zimt hinzugeben und zu einer homogenen Masse zerstampfen.

Für das gelbe Curry:

- 2 EL der Currypaste, von oben
- 1 Möhre
- 1 Bund wilder Brokkoli
- 1 Knolle Lotuswurzel
- 1 reife Mango
- 4 braune Champignons
- ½ Limette
- 2 Zweige Koriander
- 2 Zweige Thai-Basilikum
- 400 g cremige Kokosmilch
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- 1 EL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle

Möhre schälen, in Scheiben schneiden (oder hobeln), wilden Brokkoli in mundgerechte Stücke einkürzen, Lotuswurzel in Scheiben schneiden, Mango schälen und in grobe Würfel schneiden und Champignons vierteln. Currypaste in dem Sesamöl anbraten und mit der Kokosmilch ablöschen. Zunächst das Gemüse hinzufügen und kurz mitköcheln lassen (ACHTUNG: nicht übergaren, alles muss bissfest bleiben). Zucker unterrühren bis dieser sich aufgelöst hat. Bei Bedarf nachsalzen und ggf. mit der Limette an der Säure arbeiten. Zum Schluss Mangostücke, gehackten Koriander und gehackten Thai-Basilikum (beides dezent einsetzen, da sonst zu dominant) hinzufügen, nur ganz kurz der Hitze aussetzen.

Von der Hitze nehmen und anrichten.

Für das Fleisch:

- 2 Maishähnchenbrustfilets
- 2 Eier
- 4 EL Pankomehl
- 4 EL Kokosraspeln
- 4 EL Mehl
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und Panierstraße aufbauen. Erst Mehl, dann Eier (leicht salzen und pfeffern) und danach Pankomehl mit Kokosraspeln im Verhältnis 3:1 in Schälchen geben.

Filets mehlieren, durch das Ei schwenken und im Anschluss in der Panade wälzen, bis sie allseitig bedeckt sind.

In der Fritteuse oder Pfanne ausfrittieren, dass sie goldbraun sind und innen noch schön saftig.

Für den Jasminreis: Reis in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und mit den Händen waschen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis das Wasser klar bleibt.
120 g Jasminreis
1 Prise Salz

Reis in einen Topf geben und mit 1,5 fachen Menge Wasser befüllen. Herd auf höchste Stufe stellen und Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Hitze auf mittlere Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Im Anschluss Topf von der Hitze nehmen, aber den Deckel für weitere 10 Minuten geschlossen lassen. Dann den Reis mit einer Gabel auslockern. Der Reis benötigt kein Salz, sollte Salz gewünscht sein einfach beim Kochvorgang nach Belieben hinzufügen.

Für die Garnitur: Erdnüsse ohne Öl leicht anbraten (nicht zu dunkel werden lassen). Im letzten Schritt Erdnüsse zerhacken und als Garnitur verwenden.
50 g geschälte, ungesalzene Erdnüsse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.