

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2024** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Schnitzeljagd" mit Björn Freitag**



Christina Fink

**Orientalisches Hähnchen-Schnitzel mit Dattel-Minz-Couscous und Auberginen-Creme**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Schnitzel:**

2 Hähnchenbrüste  
1-2 Eier  
1 TL Harissapaste  
1 TL Ras el-Hanout  
1 EL hellen Sesam  
ca. 50 g Pankobrösel  
100 g Mehl  
Neutrales Öl, zum Braten

Das Fleisch in der Mitte teilen und ein wenig plattieren. Jeweils Hälfte mit Harissapaste einreiben und die andere mit Ras el-Hanout.

Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür das Mehl in einen Teller geben, das Ei in einem zweiten verquirlen und auf einem dritten Teller Pankobrösel und Sesam mischen.

Schnitzel dann erst im Mehl wenden und gut abklopfen, dann im Ei und zuletzt in der Panko-Sesam-Mischung.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel ausbraten bis sie goldbraun sind.

**Für die Auberginen-Creme:**

1 Aubergine  
½ Knoblauchzehe  
1 Ei  
1 TL mittelscharfer Senf  
200 ml Sonnenblumenöl  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine in Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl bepinseln, dann in einer Pfanne braten bis sie weich sind.

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Ei, senf und Salz in ein schmales Gefäß geben und mixen. Dann das Sonnenblumenöl langsam dazu geben bis eine feste Mayonnaise entstanden ist.

Das Innere der Auberginen auslösen, fein schneiden und mit 1-2 Esslöffel von der Mayonnaise vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Couscous:**

100 g Couscous  
3 getrocknete Königs-Datteln  
2 Orangen, Saft  
30 g Mandeln, mit Schale  
10 Blätter Minze  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
5 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Orangen auspressen und Saft auffangen. 100 ml Wasser zum Kochen bringen. Couscous mit etwas Salz und Kreuzkümmel vermischen, dann mit dem Orangensaft und Wasser übergießen und zugedeckt quellen lassen.

Datteln und Minze klein schneiden.

Mandeln grob hacken und mit 1 Esslöffel Olivenöl anbraten.

Sobald der Couscous gar ist, alles vermischen und mit dem restlichen Olivenöl und Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 EL Granatapfelkerne  
1 Frühlingszwiebel  
1-2 Zweige Minze  
Olivenöl, zum Mixen

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und mit den Granatapfelkernen auf der Auberginen-Creme verteilen.

Minzblätter abzupfen und mit Olivenöl zu einem Öl mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.