

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2024** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Mais" mit Björn Freitag**



Patrick Decker

**Maishähnchenbrust im Popcorn-Cornflakes-Mantel mit Mais-Blini, Mini-Mais und Gremolata**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Maishähnchenbrust:**

4 Maishähnchenbrüste  
100 g Popcornmais  
100 g ungesüßte Cornflakes  
2 Eier  
100 g Mehl  
Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Popcornmais in einen Topf geben und Popcorn herstellen. Fertiges Popcorn salzen, dann zerkleinern.

Maishähnchenbrüste schneiden, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in einen Teller geben, die Eier in einem anderen Teller verquirlen und das zerkleinerte Popcorn mit Cornflakes in einen dritten Teller geben.

Hähnchenbrüste zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Popcorn-Cornflakes-Mischung wenden, sodass sie vollständig bedeckt sind.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrüste darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie durchgegart sind.

**Für die Mais-Blini:**

200 g Maiskörner, aus der Dose  
2 Eier  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maiskörner abtropfen lassen und mit den Eiern, Mehl und Backpulver in einem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und kleine Portionen des Teigs hineingeben, sodass kleine Pfannkuchen (Blini) entstehen. Diese von beiden Seiten goldbraun backen.

**Für den Mini-Mais:**

8 frische Mini-Maiskolben  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle

Mini-Maiskolben in kochendem und gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten garen. Herausnehmen und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter schwenken. Mit Salz abschmecken.

**Für die Gremolata:**

1 Bund glatte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, Schale  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, feinhacken und mit Knoblauch und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.