

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024 ▪
Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Nelson Müller



Ali Güngörmüs

Hauptgang: Auf der Haut gebratenes Hähnchen mit Ras-el-Hanout-Jus, Auberginen-Hummus und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 ausgelöste Hähnchenkeulen, mit Haut
1 Knoblauchknolle
15 g Butter
3-4 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch von beiden Seiten salzen. Butter bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin 4 Minuten auf der Hautseite braten. Dann das Fleisch wenden und im heißen Ofen 9-10 Minuten fertig garen. Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

Fleisch in einer Pfanne mit Butter, Knoblauch und Thymian nachbraten.

Für die Geflügel-Jus:

1 kg Geflügelknochen/-karkassen,
zerkleinert
300 g Knollensellerie
300 g Karotten
200 g Lauch
300 g Zwiebeln
600 ml Rotwein
100 g Tomatenmark
1 Bund Petersilie
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
4 Pfefferkörner
50 ml Rapsöl

Zwiebeln abziehen. Sellerie und Karotten schälen und alles in walnussgroße Stücke schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Knochen darin anbraten. Zwiebeln, Sellerie und Karotten zugeben und mitbraten. Tomatenmark zufügen und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Dann einen Liter Wasser, Lauch, Lorbeer, Pfeffer, Thymian und Petersilie zugeben und zwei Stunden köcheln lassen. An der Oberfläche entstehenden Schaum regelmäßig abschöpfen. Am Ende der Kochzeit die Jus durch ein Sieb streichen.

Für die Jus:

250 ml Geflügel-Jus, s.o.
½ TL Ras el Hanout

Bratensatz der Hähnchenkeulen mit Geflügel-Jus ablöschen und mit Ras el-Hanout aromatisieren.

Für den Hummus:

2 Auberginen
100 g Kichererbsen, aus der Dose
1 Schalotte
1 Knoblauch
¼ Zitrone, Saft
Butter, zum Braten
25 g Tahin
1 EL Misopaste
Kreuzkümmel, zum Würzen
40 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides in Butter mit Kreuzkümmel anschwitzen. Abgetropfte Kichererbsen dazugeben und etwas köcheln lassen. Tahin und Misopaste unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Auberginen schälen und würfeln. Auberginenwürfel in heißem Fett frittieren. Alternativ die Auberginen der Länge nach halbieren.

Fruchtfleisch mit einem Messer einritzen, etwas salzen und 20 Minuten ziehen lassen. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin auf der Schnittfläche goldgelb braten. Die angebratenen Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 50 Minuten garen. Sie sollen richtig weich werden. Dann Auberginen aus dem Ofen nehmen, das Fruchtfleisch aus den Schalen kratzen.

Frittierte Auberginenwürfel oder ausgekratzt Auberginen-Fruchtfleisch in einen Mixer geben. Kichererbsen-Mischung dazugeben und alles zu einem feinen Püree mixen. Final mit Kreuzkümmel, Olivenöl und Salz abschmecken.

Für den Spargel:

½ Bund grüner Spargel/Thai-Spargel
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, holzige Enden abschneiden. In einem Topf Wasser aufkochen lassen, Salz und eine Prise Zucker zufügen und den Spargel darin bissfest blanchieren. Spargel vor dem Servieren längs halbieren.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.