

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10.03.2025 ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Lex

Hähnchenschnitzel mit Currysauce und Jasminreis

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen-Schnitzel:

2 Hähnchenschnitzel, à 150 g
1 Ei
Butterschmalz, zum Ausbacken
Mehl, zum Mehlieren
100 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reichlich Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel mit dem Plattiereisen dünn klopfen. Dann auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße aufstellen und Schnitzel darin panieren. Dann im heißen Schmalz von beiden Seiten 3-4 Minuten schwimmend ausbacken, so dass die Schnitzel goldbraun und knusprig werden. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Currysauce:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
150 ml Sahne
1 EL Butter
100 ml Gemüsfond
1 EL Apfelmus
1 TL flüssiger Honig
1 TL Currypulver
1 TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten bis sie glasig sind. Currypulver und Chili darüber streuen und mit andünsten, so dass sich die Aromen entfalten. Mit Sahne ablöschen und Apfelmus einrühren. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Mit Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, die Konsistenz mit Gemüsfond anpassen.



Für eine kräftigere Farbe kann man ein, zwei Teelöffel gemahlene Kurkuma zur Currysauce geben.

Für den Jasminreis:

200 g Jasminreis
Salz, aus der Mühle

Reis in ein Sieb geben und so lange waschen, bis das Wasser klar wird. Dann in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Temperatur mit Deckel etwa 12-15 Minuten köcheln lassen. Wenn der Reis fertig ist, den Topf vom Herd nehmen, überschüssiges Wasser abgießen und Reis nochmals abgedeckt 5-10 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, Frucht

Zitrone in Scheiben schneiden und Teller damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.