

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 1. September 2026** ▪
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Daniel Rammelmeier

Caesar Salad mit knusprigem Hähnchen und Brioche-Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für den Caesar Salad:

2 Sardellenfilets
 1 Romana-Salatherz
 6 gelbe Cherrytomaten
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 1 Ei
 50 g Parmesan
 1 EL scharfer Senf
 1 EL Dijonsenf
 1 TL Worcestershiresauce
 ca. 50 ml Olivenöl
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen. Sardellenfilets mit dem Knoblauch sehr fein hacken und anschließend mit der Messerklinge zu einer feinen Paste verarbeiten. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Senf, Worcestershiresauce und etwas Pfeffer zur Sardellen-Knoblauch-Paste geben und gut verrühren. Unter ständigem Rühren das Olivenöl langsam einlaufen lassen, bis ein cremiges Dressing entsteht. Parmesan reiben, unterrühren und das Dressing mit Zitronensaft sowie bei Bedarf mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Romana-Salatherz in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden, gründlich waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Cherrytomaten halbieren oder vierteln. Salat, Zwiebeln und Cherrytomaten mit dem Dressing vermengen und auf Tellern anrichten.

Für die Maishähnchenbrust:

2 Maishähnchenbrustfilets, je ca. 180-200 g
 ½ Zitrone, Saft
 1 Ei, Größe M
 250 ml Buttermilch
 2 EL Butterschmalz
 1 EL Dijonsenf
 1 EL Olivenöl
 100 g Panko
 Mehl, zum Mehlieren
 1 TL Knoblauchpulver
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL gemahlener Kurkuma
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Maishähnchenbrust trocken tupfen. Aus Buttermilch, Senf, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Kurkuma, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und die Hähnchenbrust ziehen lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen und leicht abtropfen lassen. Anschließend zuerst in Mehl wenden, danach durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss sorgfältig in Panko panieren. Butterschmalz mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Anschließend die Hitze reduzieren und die Filets – je nach Dicke – weitere 3-5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie im Kern saftig und vollständig durchgegart sind. Vor dem Aufschneiden 2-3 Minuten ruhen lassen und anschließend in feine Scheiben schneiden.

Für die Brioche-Croûtons:
2 Scheiben Brioche
1 Knoblauchzehe
15 g Butter
Salz aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch darin kurz anschwitzen, ohne ihn zu bräunen. Brioche-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in der Knoblauchbutter rundum goldbraun und knusprig rösten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
50 g Parmesan
1 Beet Kresse

Parmesan reiben. Parmesan und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.