

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2026 ▪**
Tagesmotto „Panierungen“ mit Cornelia Poletto



Kristina Eberle

Crispy Chicken Burger mit Chili-Cheese-Sauce und Weißkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Crispy Chicken:

400 g Pollo Fino
 1 Ei, Größe M
 250 g Buttermilch
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 125 g Mehl, Type 405
 100 g Panko
 50 g Maisstärke
 ½ TL Knoblauchpulver
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle

Das Pollo Fino trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Buttermilch, Ei, ½ TL Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer in einer Schüssel verrühren. Hähnchen dazugeben, gut mit der Marinade vermengen und mindestens 30 Minuten, möglichst mehrere Stunden, im Kühlschrank marinieren lassen.

Für die Panierung Mehl, Maisstärke, geräuchertes Paprikapulver, Knoblauch und 1 TL Salz in einer flachen Schüssel vermischen. Panko in eine zweite flache Schüssel geben.

Die marinierten Hähnchenstücke aus der Marinade nehmen und zunächst in der Mehlmischung wenden. Anschließend erneut durch die Marinade ziehen und zuletzt rundum im Panko wenden. Die Panierung dabei nur leicht andrücken.

Öl in einer Fritteuse auf 170–175 °C erhitzen. Hähnchenstücke portionsweise hineingeben und goldbraun und knusprig ausbacken. Crispy Chicken mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Für die Chili-Cheese-Sauce:

1 Jalapeño
 175 g Cheddar am Stück
 50 g Vintage Cheddar am Stück
 200 g Schlagsahne
 1 TL Speisestärke
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Cayennepfeffer
 0,5 TL Salz

Jalapeño entkernen und fein würfeln. Beide Cheddarsorten fein reiben. Sahne, Jalapeño, geräuchertes Paprikapulver, Cayennepfeffer und Salz in einem Topf verrühren und bei mittlerer Hitze erwärmen, ohne die Sahne aufzukochen. Speisestärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser glatt rühren und unter ständigem Rühren in die warme Sahne geben. Käse portionsweise dazugeben und bei niedriger Hitze unter Rühren schmelzen lassen, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht. Nicht mehr stark erhitzen.

Für die Fertigstellung:

2 Brioche-Burger-Buns
 1 Tomate
 1 reife Avocado
 20 g Rucola
 1 rote Zwiebel
 1 TL Butter
 50-100 ml Weißweinessig
 3 EL Zucker
 1 TL Salz

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Weißweinessig, Salz und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Zwiebeln dazugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und die Zwiebeln im Sud kurz ziehen und abkühlen lassen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit einer Gabel grob zerdrücken und leicht mit Salz abschmecken. Burger-Buns aufschneiden und die Schnittflächen in der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

Burger in folgender Reihenfolge belegen: untere Bun-Hälfte, Avocado, Rucola, Tomate, Crispy Chicken, eingelegte Zwiebeln, Chili-Cheese-Sauce und obere Bun-Hälfte.

Für den Weißkohlsalat:

350 g Weißkohl	Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und grob raspeln.
1 Karotte	
1 Schalotte	Weißkohl, Karotte und Schalotte mit Salz und Zucker in eine Schüssel geben und kräftig mit den Händen durchkneten, bis der Kohl etwas weicher wird und Flüssigkeit austritt. Anschließend etwa 10-15 Minuten ziehen lassen. Kümmel, Weißweinessig und Sonnenblumenöl dazugeben, alles gut vermengen und nochmals mit Salz abschmecken.
1 EL Weißweinessig	
1 EL Sonnenblumenöl	
1 TL ganze Kümmelsamen	
1 TL Zucker	
1 TL Salz	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.