

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 03. September 2025 ▪
Runde 1 – „Signature Dish“ mit Zora Klipp



Hauptgang von Johann Lafer

Fried Chicken Burger mit selbstgebackenem Brioche-Brötchen, Ananas-Chutney, Ahornsirup-Mayonnaise, Crispy Chili Oil und Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für das Fried Chicken:

2 Pollo Fino Hähnchenkeulen, ohne Haut
300 g Mehl
15 g Backpulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Pollo Fino vom Knochen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1 EL Öl, edelsüßem und rosenscharfem Paprikapulver marinieren. Aus Mehl, Backpulver und 200 ml Wasser einen zähflüssigen Teig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Paprikapulver abschmecken. Fritteuse vorheizen. Hähnchenstücke aus der Marinade nehmen und in Mehl wenden. Anschließend durch den Teig ziehen und in die Fritteuse geben. Für ein besonders knuspriges Ergebnis das Hähnchen zweimal frittieren.

Für das Brioche-Brötchen:

3 Eier, davon das Eigelb
70 g weiche Butter
60 ml Milch
14 g frische Hefe
170 g Weizenmehl Type 550 + Mehl zum Ausrollen
1 EL Sesam, hell & dunkel
1 EL Mohn (Samen)
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefe mit 50 ml Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen, bis sich die Hefe aufgelöst ist. Zwei Eigelbe, Mehl, Butter, eine Prise Zucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Milch-Hefe-Gemisch hinzufügen und mit der Küchenmaschine circa fünf Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig herausnehmen und auf einer leicht mehlierten Fläche in vier Stücke aufteilen und zu Brötchen formen. Ein Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Mit Sesam und Mohn bestreuen. Brötchen im Ofen circa 20 Minuten backen.

Für den Coleslaw:

½ roter Spitzkohl
2 Cornichons
70 ml Weißweinessig
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl vierteln, vom Strunk befreien und über eine Mandoline in sehr dünne Streifen hobeln. Diese mit Salz, Zucker und Essig kneten und ziehen lassen. In der Zwischenzeit Cornichons in feine Streifen schneiden. Alles miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ananas-Chutney:

1 Ananas
2 Schalotten
50 ml Mangoessig
4 cl Rum
1 Prise Zucker
2 Stängel Koriander
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ananas schälen, vom Strunk entfernen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotten mit der Ananas anbraten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Rum ablöschen und kurz flambieren. Danach mit Mangoessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Frischen Koriander hacken und unterrühren.

Für das Crispy Chili Oil: Knoblauchzehen abziehen und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Chili mit dem heißen Knoblauchöl übergießen und in einer Metallschüssel frittieren lassen. Mit Salz abschmecken.

- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Chiliflocken
- 150 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle

Für die Ahornsirup-Mayonnaise: Ei mit einer Prise Salz, Senf und Ahornsirup in ein hohes Gefäß geben - anschließend nach und nach das Öl hinzufügen und mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise emulgieren.

- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 80 ml Ahornsirup
- 200 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle

Das Brötchen aufschneiden, die Unterseite mit der Ahornsirup-Mayonnaise bestreichen Ananas-Chutney hinzufügen. Das Fried Chicken darauflegen. Die Oberseite des Brioche-Brötchens leicht anlegen. Den Coleslaw und die Ahornsirup-Mayonnaise separat anrichten und mit dem Crispy Chili Oil nappieren.