

| Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2017 |
Finalgericht von Nelson Müller



**Maispoularde im Kokosmantel mit
 Mumbai-Currycreme und Gemüse-Reis**

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde im

Kokosmantel:

- 2 Maishähnchenbrüste à 160 g
- 2 Eier
- 25 g Panko-Mehl
- 10 g Kokosraspel
- 5 g Mehl
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver,
zum Würzen
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch von Haut und Knochen befreien, waschen, trocken tupfen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Panko-Mehl mit den Kokosraspeln vermengen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko-Kokos-Mehl eine Panierstraße bereitstellen. Hähnchenbrüste zunächst in Mehl, dann im Ei und in der Panko-Kokos-Mischung panieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch darin goldgelb anbraten, anschließend für 15 Minuten im Ofen fertig garen. Vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Currycreme:

- 50 g Ananas
- 100 g Mango
- ½ Apfel
- 1 Schalotte
- 2,5 g frischen Ingwer
- 1 EL Butter
- 150 g Sahne
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Hühnerfond
- 1,5 EL Mumbai-Currypulver
- ½ Limette (Saft)
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Apfel, Mango und Ananas schälen, von Kernen befreien und klein schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Das Obst zugeben, mit dem Currypulver bestäuben und anziehen lassen, sodass das Currypulver seinen vollen Geschmack entwickeln kann. Ingwer schälen, fein schneiden und dazugeben.

Mit Weißwein ablöschen, Hühnerfond zugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für den Reis:

- 150 g Duftreis
- 100 g Karotten
- 25 g Champignons
- 1 Schalotte
- 25 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Hühnerfond
- 50 ml Kokosmilch
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ TL Kurkuma
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und klein schneiden, Karotten schälen und von den Enden befreien. Einen Topf mit Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, den Reis dazugeben. Mit Kurkuma bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Reis mit etwas Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt dazugeben und mit dem heißem Hühnerfond und Kokosmilch auffüllen. Einmal aufkochen lassen, das klein geschnittene Gemüse dazugeben und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Gemüse:
4 Stangen grüner Spargel
100 g grüne Erbsen
½ Mango
2 Frühlingszwiebeln
200 ml Gemüsefond
Butter, zum Abschmecken

Den Spargel waschen und das untere Drittel schälen, Mango halbieren und von Kern und Schale befreien. Frühlingszwiebeln putzen und von der äußeren Schale und vom Strunk befreien. Spargel, Mango und Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden. Einen Topf mit Butter erhitzen, das Gemüse darin anrösten und anschließend mit Fond ablöschen und kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für die Garnitur:
1 Kokosnuss
2 Zweige Koriander

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für die Garnitur abzupfen. Kokosnuss mit einem Hammer und einem Nagel öffnen. Fruchtfleisch aus der Schale entfernen. Etwas vom Fruchtfleisch fein raspeln.

Maispoularde im Kokosmantel mit Mumbai-Currycreme und Gemüse-Reis mit frisch geraspelter Kokosnuss und Koriander garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

| Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2017 |
Zusatzgericht von Nelson Müller



Kokoseis mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme

Zutaten für zwei Personen

- Für das Eis:**
 300 ml Kokosmilch
 100 ml Sahne
 100 g Glucose
 2 Limetten (Saft & Abrieb)
 dunkles Kakaobutterspray, zum Garnieren
- Die Schale der Limetten abreiben. Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Kokosmilch in einem Topf erhitzen und Glucose darin auflösen. Sahne, Limettensaft- und Abrieb zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Die Masse anschließend in die Eismaschine geben und für ca. 13 Minuten gefrieren lassen. Aus der gefrorenen Masse Nocken formen und mit Kakaobutterspray überziehen.
- Für das Ananas-Chutney:**
 ½ Ananas
 200 ml Ananassaft
 2 EL Stärke
 1 Schote Vanille
 100 ml Weißwein
 3 EL Zucker
- Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit etwas Weißwein ablöschen. Ananassaft hinzugeben und reduzieren lassen. Die gewürfelte Ananas dazugeben. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und den Ananassaft damit abbinden. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote hinzugeben.
- Für die Mascarpone-Creme:**
 200 g Mascarpone
 1 Limette (Abrieb)
 Zucker, zum Abschmecken
- Limettenschale abreiben. Mascarpone mit dem Abrieb und etwas Zucker vermengen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.
- Für die Garnitur:**
 Blattgold
- Kokoseis mit Blattgold garnieren und mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme auf Tellern anrichten und servieren.