

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2025** ▪  
**Vorspeise mit Viktoria Fuchs**



**Matthias Engelmann**

**Erdnuss-Hähnchen mit asiatischem Nudelsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Erdnuss-Sauce:**

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 2 cm Ingwer
- 2 Limetten, Saft & Abrieb
- 4 EL stückige Erdnusscreme
- Sojasauce, zum Abschmecken
- 1 EL Olivenöl
- ½ Bund Koriander

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen. Chili von Scheidewänden und Kernen befreien. Koriander hacken. Erdnusscreme und Sojasauce in der Küchenmaschine mixen. Ingwer schälen, grob hacken und dazugeben. Limettenschale über der Schüssel abreiben und den Saft darüber auspressen. Mit Wasser zu einer cremigen Sauce mixen. Die Hälfte der Sauce zum Marinieren des Hähnchens benutzen, die andere Hälfte in eine kleine Schale geben und mit Olivenöl beträufeln.

**Für das Fleisch:**

- 400 g Hähnchen-Innenfilets
- Erdnusssauce, von oben

Hähnchenbrustinnenfilets in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden und mit der Erdnusssauce marinieren. Mit Olivenöl beträufeln und im Ofen für 8-10 Minuten bei hoher Hitze grillen. Alternativ in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten.

**Für den Salat:**

- 125 g chinesische Eiernudeln (Mie-Nudeln)
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 1 Chilischote
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 50 ml Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL flüssigen Honig
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 100 g gesalzene Cashewkerne
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle

Nudeln mit kochendem Wasser übergießen. Salzen, etwas Sojasauce hinzufügen und für 6 Minuten in einem geschlossenen Gefäß quellen lassen. Cashewkerne hacken. In einer Pfanne die zerkleinerten Cashewkerne und Sonnenblumenkerne goldbraun rösten.

Zwiebeln abziehen, Korianderblätter von den Stängeln zupfen, die Chilischote entkernen und alles fein hacken.

Nudeln abgießen. Zu den Nudeln Sojasauce und Olivenöl geben sowie den Limettensaft und etwas Abrieb hinzufügen. Sesamöl und Fischsauce ebenfalls dazugeben. Honig dazugeben. Die gerösteten Nüsse hinzufügen und alles abschmecken.

**Für die Fertigstellung**

½ Romanasalat  
1 rote Chilischote  
1 Limette, ganze Frucht  
2 EL Sojasauce  
½ Bund Koriander

Romanasalatblätter abtrennen, waschen und trockenschleudern.  
Koriandergrün fein hacken. Chilischote in feine Scheiben schneiden, die Limette vierteln und die Sojasauce zum Servieren in einer kleinen Schale anrichten.

Die Beigaben auf einem kleinen Teller separat hinlegen. Auf einem großen Teller zwei Romanasalatblätter legen und zunächst den Nudelsalat und 2-3 Hähnchenstücke darauflegen. Mit Erdnusssauce beträufeln und mit Koriander und Chili dekorieren.