

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2026 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska**



Annette Weiler

Hähnchenragout mit Tomaten, Spinat, Hühnerhaut-Chip und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

**Für das Hähnchenragout mit
Tomaten und Spinat:**

300 g ausgelöste Hähnchenschenkel,
mit Haut
150 g Fleischtomaten
150 g Babyspinat
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer
2 EL griechischer Joghurt
2 EL Frischkäse
Olivenöl, zum Anbraten
1 EL Cashewkerne
Mehl, zum Bestäuben
2 grüne Kardamomkapseln
1 EL gemahlener Kardamom
1 EL gemahlener Kurkuma
¼ TL gemahlenes Chilipulver
1 Prise Garam Masala
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Haut von den Hähnchenschenkeln entfernen und zur Seite legen.
Hähnchenfleisch in Stücke schneiden, salzen und leicht mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten.
Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und reiben, beides zum Fleisch geben. Ingwer schälen, reiben und zusammen mit Joghurt und den Gewürzen zum Fleisch geben. Alles erwärmen und zugedeckt etwa 12 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
Fleischtomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und die Haut abziehen. Die gehäuteten und klein geschnittenen Tomaten zu dem Ragout geben und weitere 2 Minuten einkochen lassen. Spinat waschen und ebenfalls zum Ragout geben.
Vorher einige Blätter für die Dekoration beiseitelegen. Ragout mit Frischkäse und Garam Masala abschmecken.
Kardamomkapseln vor dem Servieren entfernen.
Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne leicht rösten und grob hacken.

Für den Hühnerhaut-Chip:

Hühnerhaut, von oben
Salz, aus der Mühle

Hühnerhaut im Backofen zu knusprigen Chips backen. Mit Salz würzen.

Für das Pfannenbrot:

25 g weiche Butter
90 ml Milch
Neurales Pflanzenöl, zum Braten
2 TL heller Sesam
150 g Weizenmehl + Mehl, zum Ausrollen
½ TL Backpulver
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten bis auf den Sesam mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Sesam kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend unter den Teig kneten.

Aus dem Teig zwei Fladen formen und diese in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur:

2 gelbe Blüten
Spinatblätter, von oben
Geröstete Cashewkerne, von oben

Blüten, Spinatblätter und geröstete Cashewkerne als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.