

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2025** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Antonio Cappadona

Melonenkaltschale und Chicken Wings mit Honig-Teriyaki-Glasur

Zutaten für zwei Personen

Für die Melonenkaltschale:

1 kleine Honigmelone
 2 Limetten, Abrieb & Saft
 1 rote milde Chilischote
 100 g griechischer Joghurt
 250 ml Kokosmilch
 2 EL Honig
 15 g brauner Rohrzucker
 4 Zweige Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Honigmelone halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen.
 Für die Einlage die Hälfte des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden.
 Eine Limette abreiben, beide Limetten halbieren und auspressen. Chili halbieren, entkernen und klein schneiden.
 Die andere Hälfte des Melonenfruchtfleisches mit Limettenabrieb, Limettensaft, Honig, Chili, Joghurt, Kokosmilch und Rohrzucker vermischen und in einem Standmixer fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 Die Melonenwürfel auf die zwei Melonenschalen verteilen, mit der Melonensuppe auffüllen.

Für die Chicken Wings:

4 Chicken Wings, mit Haut
 75 ml Teriyakisauce
 75 ml dunkle Sojasauce
 2 EL Honig
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicken Wings waschen und abtrocknen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Chicken Wings salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze in der Pfanne garen. Einen Deckel auf die Pfanne geben.
 Teriyakisauce, Sojasauce und Honig miteinander vermengen. Wenn die Wings angebraten sind und schon etwas Farbe zeigen, die Sauce mit in die Pfanne geben. Wings solange in der Sauce braten, bis die Sauce reduziert ist. Immer mal wieder umrühren.

Für die Garnitur:

2 Frühlingszwiebeln
 3-4 Basilikumblätter

Frühlingszwiebeln klein schneiden und die Chicken Wings damit garnieren. Basilikum zupfen, waschen und abtrocknen und die Suppe damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.