▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ "Innereien" mit Alfons Schuhbeck

Michael Zschiesche

Grillteller Jerusalem: Leber, Herz und Brust vom Hähnchen mit Sesamsauce, Mango-Chutney, grünem Spargel und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:
300 g Weizenmehl
2 TL Rosmarin
1 EL Olivenöl
Neutrales Öl, zum Ausbacken
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Das Weizenmehl mit Rosmarin, Olivenöl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Zu einem glatten, weichen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig in etwa 8 Portionen teilen und diese nacheinander in etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken. Der Teig ist recht klebrig, u.U. also einfach einen Löffel Teig nehmen, in die Pfanne geben und beim Wenden mit dem Pfannenwender plattdrücken.

Für das Mango-Chutney:
1 Mango
½ Apfel
125 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 ml Apfelessig
3 Zweige Koriander
Neutrales Öl, zum Braten
1 Sternanis
1 Zimtstange
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
¼ TL Ingwerpulver
¼ TL Cayennepfeffer
¼ TL Zimt
125 g Zucker
¼ TL Salz

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Öl anbraten.

Mango und Apfel schälen und kleinschneiden. Alle Zutaten – bis auf den Koriander - gemeinsam ca. 20 Minuten in einem Topf mit etwas Wasser kochen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und Chutney damit bestreuen.

Für die gegrillten Innereien:
150 g Hähnchenbrust
100 g Hähnchenherzen
120 g Hähnchenleber
1 große Zwiebel
Olivenöl, zum Braten
¾ TL gemahlenen Kurkuma
¾ EL Baharat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Grillpfanne einige Minuten bei mittlerer Temperatur heiß werden lassen, bis sie fast raucht. Hähnchenbrust in 2 cm große Würfel schneiden und in die Pfanne geben. 2-3 Minuten rundherum anbräunen, herausnehmen und zur Seite stellen. Herzen der Länge nach halbieren, ebenfalls 2-3 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten, bis sie braun aber noch nicht durchgegart sind. Anschließend zu den Brüsten geben.

Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in die Pfanne gießen und die Leber 2-3 Minuten braten und dabei ein- bis zweimal wenden. Die Leber danach aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In einer großen Bratpfanne Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebelringe unter stetigem Rühren 4-5 Minuten braten, bis sie weich und stark gebräunt sind. Herausnehmen,

mehr Öl in die Pfanne dazugeben, Gewürze, Hähnchenbrüste, -herzen und -leber ebenfalls in die Pfanne geben, mit ¾ TL Salz würzen und das Ganze nochmals etwa 3 Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart ist. Dabei mit einem Pfannenwender den Bratensatz vom Boden lösen.

Für die Sesamsauce:
1 Knoblauchzehe
50 g Sesampaste
1 Zitrone, Saft
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und feinhacken. Zitrone auspressen. Alle Zutaten verrühren, 50 ml Wasser hinzugeben und rühren, bis die Masse in etwa die Konsistenz von Honig angenommen hat.

Für den Spargel:
300 g grüner Spargel
Olivenöl, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel nur an den Enden schälen und im Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel so lange braten, bis er etwas Farbe nimmt mit etwas Zucker in der Pfanne ziehen lassen.

Für die Garnitur:
1 große Gemüsezwiebel
50 g Mehl
1 EL Parmesan
1 Ei
50 ml helles Bier
Semmelbrösel, zum Panieren
500 ml Sonnenblumenöl

Zwiebel abziehen und in dicke Ringe schneiden. Alle Zutaten vermischen, Zwiebeln durch den Bierteig ziehen und goldbraun ausbacken lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.