

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Warenkorb" mit Cornelia Poletto**



Alexandra Ortner

**Knusprige Maishähnchen-Nockerl mit gedünstetem Chicorée, Rosmarin-Sud, Kichererbsencreme und Petersilien-Öl**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Nockerl:**

1 Maishähnchen  
½ kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig glatte Petersilie  
½ Zitrone, Schale  
1 Ei, Größe M  
30 g Parmesan  
45 g Cashewkerne  
1-2 EL Paniermehl  
1 EL neutrales Öl  
250 ml Sonnenblumenöl  
½ TL Salz

Die Keule und Brust vom Maishähnchen abschneiden. Fleisch sehr feiwürfelig schneiden. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Öl anrösten. Cashewkerne und den Parmesan fein reiben. Alle Zutaten außer dem Paniermehl vermengen und kurz ruhen lassen. Für die Bindung Paniermehl nach Bedarf einarbeiten.

Mit zwei Esslöffeln Nockerl formen und im heißen Öl knusprig ausbacken.

**Für den Chicorée:**

2 Chicorée  
75 ml trockener Weißwein  
125 ml Gemüsefond  
3 Zweige Rosmarin  
10 g Butter  
2 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée vierteln und an den Schnittseiten in Butter und Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern. Rosmarin dazulegen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Chicorée noch einige Minuten dünsten lassen, dann rausnehmen und den Sud noch 2 Minuten einkochen lassen und zum Schluss durch ein Sieb abgießen.

**Für die Kichererbsen-Creme:**

125 g Kichererbsen, aus der Dose  
100 g Joghurt  
½ Zitrone, Schale  
½ TL Kreuzkümmel  
1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer

Kichererbsen durch ein Sieb abgießen und Einlegewasser abspülen. Mit Joghurt, Zitronenschale, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer mischen und pürieren.

**Für das Öl:**

50 g Sonnenblumenöl  
50 g glatte Petersilie  
1 Prise Salz

Petersilie abrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten ca. 5 Minuten im Standmixer mixen und eventuell durch ein Sieb streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.