

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2020** ▪
Warenkorb „Maishähnchen, Basmati, Babyspinat“ mit Mario Kotaska



Christoph Rüffer

Zitronen-Ingwer-Huhn mit Kräuter-Reis und Pilz-Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

- 1 ganzes Maishähnchen, mit Haut
- 1 Zwiebel
- 2 junge Knoblauchzehen
- 2 Zitronen
- 4 cm Ingwer
- 150 ml Weißwein
- 200 ml Gemüfefond
- ½ Bund Estragon
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Rosmarin
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 205 Grad Oberflächen-Grill vorheizen.

Aus dem Maishähnchen die Keule und Brust vom Knochen abschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Ingwer schälen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und gemeinsam mit dem Ingwer mitbraten. Huhn und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Zwiebeln in die Pfanne geben, anschwitzen und mit Gemüfefond und Weißwein auffüllen. Leicht köcheln lassen. Huhn und Knoblauch wiederreinlegen. Eine Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft zum Huhn geben. Thymian, Rosmarin und Estragon abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Die andere Zitrone waschen, trockentupfen, in ganz dünne Scheiben schneiden und auf das Huhn in die Pfanne legen. Deckel drauflegen und garen. Kurz vorm Servieren das Huhn nochmal im Ofen knusprig backen. Zitronenscheiben in einer Grillpfanne grillen und später zum Anrichten nutzen. Schmorsud aus der Pfanne für die Sauce aufheben.

Für den Kräuter-Reis:

- 100 g Basmatireis
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Estragon
- ½ Bund Basilikum
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Reis mit Wasser und etwas Salz kochen. Durch ein Sieb abgießen.

Deckel draufgeben, damit er warm bleibt. Petersilie, Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter bzw. Nadeln kleinhacken. Ohne die Kräuterstiele unter den Reis mischen. Die Kräuterstiele noch zum Huhn in die Pfanne geben. Butterflocken in den Reis mischen. Den Servierring mit Butter einfetten. Reis im Servierring anrichten.



**PROFI
TIPP**

Aus einem Korken und einem Zahnstocher kann man einen Stopfer basteln und damit den Reis im Servierring festdrücken, damit er auf dem Anrichteteller nicht auseinanderfällt.

Für den Pilz-Spinat:

- 4 Kräuterseitlinge
- 100 g Spinat
- ½ Zwiebel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in der Grillpfanne anschwitzen.

Kräuterseitlinge putzen, kleinschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zugeben. Ein schönes Grillmuster auf den Pilzen entstehen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kurz anschwitzen.

Für die Sauce: Schmorsud des Hähnchens (siehe oben) durch ein Sieb passieren.
Schmorsud (von oben) Sahne zugeben, Butterflockchen einmontieren und stark reduzieren.
100 ml Sahne Estragon abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und dazugeben. Mit
1 EL Estragon Salz und Pfeffer abschmecken.
5 Butterflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Ein paar Blätter Basilikum abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur für
den Reis verwenden.
1 Zweig Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.