

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 4. November 2019** ▪  
**Tagesmotto: „Alliteration“ mit Björn Freitag**



**Gerlind Sahn**

**Chili-Chicken mit Chips, Chili-Curry-Dip und Chicorée**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Chicken:**

1 Hühnerbrust à ca. 250 g  
 1 milde rote Chilischote  
 1 milde grüne Chilischote  
 Butter, zum Braten  
 Chilisalz  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerbrust waschen, trockentupfen, in dicke Streifen schneiden, mit Chilisalz und Pfeffer würzen, kurz in Butter rundherum anbraten und bei leichter Hitze garen. Chilis halbieren, entkernen und in der Chicken-Pfanne seitlich mitbraten.

**Für die Chips:**

4 kleine vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 1 TL Paprikapulver  
 1 TL Curry  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und bei 170 Grad hellgelb frittieren. Mit einem Schaumlöffel entnehmen und kurz vor dem Anrichten nochmal goldgelb frittieren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen.

**Für den Dip:**

1 reife Tomate  
 20 g Ingwer  
 1 milde rote Chilischote  
 50 g Tomatenmark  
 1 TL rote Currypaste  
 Salz, aus der Mühle

Tomate überbrühen, schälen, entkernen und klein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und sehr fein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Alles zusammen mit Tomatenmark, Currypaste und Salz pürieren und in kleiner Schale anrichten.

**Für den Chicorée:**

1 roter Chicorée  
 1 gelber Chicorée  
 200 ml Gemüsefond  
 Butter, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée waschen, äußere Blätter entfernen, halbieren mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter auf der Schnittfläche anbraten, bei leichter Hitze garen, umdrehen mit Gemüsefond beträufeln und etwas weitergaren.

**Für die Garnitur:**

Chiliflocken, aus der Mühle

Chicken mit Chiliflocken garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.