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

Malin Veith

Pollo Fino Burger mit selbstgebackenem Kichererbsen-Brötchen, Tomaten-Cashew-Creme und Chicorée-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kichererbsen-Brötchen:
100 g Kichererbsen, aus der Dose
½ Bund glatte Petersilie
150 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL neutrales Öl
1 TL Zucker
1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Stiele für die Cashew-Creme aufbewahren. Petersilienblätter mit Kichererbsen, Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Öl und 130 ml Wasser in einen Multi Zerkleinerer geben und zu einem Teig verarbeiten. Mit angefeuchteten Händen 2 Brötchen aus dem Teig formen und auf Backpapier im vorgeheizten Backofen auf 25 Minuten backen.

Für die Tomaten-Cashew-Creme:
5 Kirschtomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 Mandarinen
100 g Cashewkerne
3 cm Ingwer
3 Lorbeerblätter
½ TL Chili aus der Mühle
2 TL Kreuzkümmel
100 ml neutrales Öl
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewekerne einweichen. Lorbeerblätter, Pfeffer und Chiliflocken mit Öl in einer Pfanne rösten. Zwiebel abziehen, würfeln, dazugeben und weiter rösten. Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Beides hacken und dazugeben! Die beiseitegelegten Petersilienstängel jetzt kleinschneiden und in die Pfanne hinzufügen. Temperatur reduzieren.

Die Kirschtomaten halbieren und mit dem Kreuzkümmel ebenfalls in die Pfanne geben. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und auf kleiner Flamme kurz dünsten. Cashewkerne abtropfen lassen und ebenfalls in die Pfanne geben. 1 Minute mitdünsten.

Die Schale einer Mandarine abreiben und den Saft von beiden Mandarinen auspressen.

Mandarinensaft- und Abrieb, Öl und Salz mit den Zutaten aus der Pfanne in einen Multi Zerkleinerer geben und alles cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Chicorée-Salat:
2 Chicorée
1 TL Senf
2 EL Weißweinessig
2 TL Zucker

4 EL von der oben entstandenen Cashew-Creme mit Senf, Zucker und Essig zu einem Dressing verrühren. Chicorée in feine Streifen schneiden und auf das Dressing geben. Erst kurz vor dem Servieren vermengen.

Für den Pollo Fino Burger:
1 ganzes Maishuhn
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hühnerschenkel auslösen. In Öl zuerst von der Hautseite scharf anbraten, dann wenden und kurz auf der anderen Seite braten. Anschließend im vorgeheizten Backofen mit der Hautseite nach oben zu Ende garen.

Brötchen aufschneiden und kurz in der Pfanne, in der die Hühnerschenkel gebraten wurden, mit der aufgeschnittenen Seiten nach unten rösten.

Für den Burger nun die untere Seite des Brötchens mit 2 EL der Cashew-Creme einstreichen und etwas von dem Chicorée-Salat darauf geben. Mit dem Pollo Fino belegen und den Burger schließen. Über das Burgerbrötchen etwas Mandarinenabrieb streuen. Den Burger mit einem separaten Chicorée-Salat auf Tellern anrichten und servieren.