

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Dezember 2021** ▪
Jahresfinale ▪ **"Mein Gemüsestar" mit Nelson Müller**



Malte Krückemeier

Mais: Frittierte Mini-Maiskolben & Polenta & Gepickelte Mini-Maiskolben & Geflämmt Zuckermais & Streifen vom Maishähnchen mit Maissauce & Popcorn und Vogelmiere

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maishähnchenbrüste
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta:

4 EL Instant-Polenta
 200 ml Gemüsefond
 200 ml Geflügelfond
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1 Dose Mais (mit Einkoch-Wasser) ca.
 340 g
 2 EL Crème fraîche
 1 Orange
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den frittierten Mais:

6 frische Mini-Maiskolben
 4 EL ungesüßte Cornflakes
 2 EL Speisestärke
 1 EL Mehl
 Etwas Backpulver
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 2 TL Butter
 1 TL Curry
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchen mit Salz und Pfeffer würzen, kurz von beiden Seiten in neutralem Öl anbraten und für 15-20 Minuten bei 120 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen garziehen lassen. In Streifen aufschneiden.

Gemüse- und Geflügelfond zum Kochen bringen. Instant-Polenta einrühren. Deckel draufgeben und für 15 Minuten quellen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende Butter und 1-2 EL von der passierten Mais-Flüssigkeit unterziehen. Eventuell mit Orangensaft abschmecken.

Mais im Standmixer für 2 Minuten zerkleinern. Masse durch ein feines Sieb streichen. 5 EL Maissauce mit einem EL Crème fraîche, einem ordentlichen Spritzer Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer erwärmen.

Mini-Maiskolben in kochendem Salzwasser garen. Nach ca. 4-5 Minuten herausheben. Stärke, Mehl und Backpulver mit etwas Wasser zu einem cremigen Teig verrühren. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Cornflakes in einer Schale zerkleinern. Mini-Maiskolben erst in den Backteig geben, dann in den Cornflakes wälzen und am Ende goldbraun in der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den eingelegten Mais: 100 ml Wasser, Essig und Honig mit Lorbeerblättern, Chili und Salz aufkochen. Zwei Mini-Maiskolben in Scheiben schneiden. Diese zwei Minuten im Sud kochen. Alles vom Herd nehmen und ziehen lassen.

2 Mini-Maiskolben
100 ml Weißweinessig
100 g heller, flüssiger Honig
2 Lorbeerblätter
1 mittelscharfe rote Chilischote
Salz, aus der Mühle

Für den geblähten Mais: Maiskörner vom gekochten großen Maiskolben hinunter schneiden. Diese mit dem Handbunsenbrenner abflämmen.

1 großer vorgegartener Maiskolben

Für den rohen Mais: Butter in einer Pfanne bräunen. Zur Seite stellen. Von den Mini-Maiskolben die Maiskörner herunter schneiden, hacken, mit brauner Butter, einem Spritzer Orangensaft, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 frische Mini-Maiskolben
1 Orange
1 Zitrone
2 TL Butter
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Popcorn: Popcornmais in einem Topf mit Öl erhitzen. Glas-Deckel draufgeben. Wenn die Körner poppen, Topf vom Herd nehmen. Alles mit Puderzucker, Salz und geräuchertem Paprikapulver würzen.

2 EL Popcornmais
Etwas neutrales Öl
½ TL Puderzucker
Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Vogelmiere abbrausen und trockenwedeln.

Vogelmiere

Einen Strich Polenta auf die Teller ziehen. Sauce mittig angießen. Je zwei Hähnchenstreifen anlegen. Ebenso zwei frittierte Mini-Maiskolben Geblähten Mais daneben drapieren. Mit brauner Butter und Salz würzen. Gepickelten Mais abtropfen lassen. Ebenfalls auf den Teller geben. Genauso wie das rohe Maistatar und das Popcorn. Alles mit einigen Spitzen von der Vogelmiere ausgarnieren und servieren.