

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2021** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Manuel Prennig

Chicken Kottu Roti: Sri-lankischer Brotsalat mit Hähnchenbrust

Zutaten für zwei Personen

- Für die Hähnchenbrust:** Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 200 g Hähnchenbrustfilet Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Filet salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Für fünf Minuten in den Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle vorgeheizten Backofen geben.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Kurz vor dem Anrichten in mundgerechte Stücke schneiden und nochmal durch die Pfanne schwenken.
- Für das Kokos-Roti:** Die Kokosflocken für zehn Minuten in 150 Milliliter Wasser einweichen.
 100 g Kokosflocken Mit Pfeffer, Salz und Chili würzen. Mehl hinzugeben und zu einem Teig kneten. Fladen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken bis sie kross sind. Abtropfen lassen und sobald sie erkaltet sind, in dünne Butterschmalz, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle Streifen schneiden.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Kottu:** Karotte schälen, mit Lauch in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht anbraten.
 1 große Karotte Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und mit Ingwer fein hacken.
 1 Stange Lauch Beides mit dem Knoblauch zum Gemüse geben.
 1 milde Chilischote Gemüse mit den Gewürzen abschmecken, eventuell mit etwas Dressing (von unten) ablöschen. Vor dem Servieren Eier verquirlen und mit
 3 Knoblauchzehen geriebenem Käse zum Gemüse in die Pfanne geben und unterrühren.
 5 cm Ingwer
 2 Eier
 35 g Gouda, zum Reiben
 1 TL Currypulver
 1 TL Zimt
 1 TL gemahlener Koriander
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Dressing:** Limette auspressen und den Saft auffangen. 2 EL Limettensaft,
 1 Limette Sojasauce und Kokosblütenzucker zu einem Dressing anrühren.
 2 EL Sojasauce
 2 EL Kokosblütenzucker

Für die Garnitur: Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

- 3 EL Cashewkerne
- 2 Zweige Koriander
- 1 Zweig Minze
- 1 EL Heller Sesam

Roti-Streifen unter das Gemüse heben und mit dem Dressing und den Cashewkernen vermengen. Mit Koriander, Minze und Sesam garnieren und mit der Hähnchenbrust zusammen servieren.