▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2023 ▪
Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Hähnchenbrust, Morcheln, Wirsing“
mit Cornelia Poletto

Marcel Kleewein

Hähnchenbrust in Bergkäse-Panierung mit cremiger Morchel-Polenta und Kokos-Wirsing-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Morchel-Polenta:
120 g Instant-Polenta
8 frische Morcheln
50 g Bergkäse
100 ml Sahne
150 ml Milch
150 g Butter
500 ml Rinderfond
40 g getrocknete Morcheln
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Roten Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.
Morcheln in einem Multizerkleinerer zu einem feinen Pulver mixen. Milch und Sahne aufkochen lassen. Hälfte des Morchelpulvers und 300 ml Fond dazu geben. Polenta einrühren und unter Rühren kochen bis sie cremig wird. Bergkäse fein reiben. Butter, geriebenen Käse und restliches Morchelpulver in Polenta rühren und mit rotem Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Restlichen Fond erhitzen. Frische Morcheln putzen, mit heißem Fond übergießen und ziehen lassen damit sie etwas weich werden. Je nach Polenta-Konsistenz Fond anschließend noch mit dazu geben. Polenta mit Hilfe eines Spritzbeutels in Morcheln spritzen.

Für das Kokos-Wirsing-Gemüse:
350 g Schwarzwurzel
¼ Wirsing
1 Zitrone, davon Saft
400 ml Kokosmilch
2 EL Sesamöl
2 EL gemahlener Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Schwarzwurzel in etwas Wasser mit Zitronensaft und Kurkuma legen und ziehen lassen. Wirsing waschen und in Streifen schneiden. Schwarzwurzeln in einem Topf mit Öl andünsten. Dann Kokosmilch und 200 ml Wasser angießen und bei geringer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Nach ca 10 Minuten Wirsing dazu geben. Gemüse aus Kokosmilch-Sud nehmen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Hähnchenbrust:
2 Hähnchenbrüste ohne Haut à 200 g
100 g Bergkäse
2 Eier
1 TL Senf
100 g Mehl
50 g Panko
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bergkäse fein reiben und mit Panko mischen. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Senf einrühren. Mehl mit Paprikapulver mischen. Mit Mehl, gewürzten Eiern und Panko-Käse-Gemisch eine Panierstraße einrichten und Hähnchenbrust jeweils zweimal darin panieren. In der Fritteuse goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:
1 Orange, davon Abrieb
1 Zitrone, davon Abrieb
1 TL Rote Pfefferbeeren
½ TL Fleur de Sel

Pfefferbeeren in Mörser zerstoßen. Orange und Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Pfefferbeeren, sowie Zitrusabrieb und Fleur de Sel kurz vor Servieren über Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.