▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2026 ▪
Tagesmotto „Drei Köstlichkeiten“ mit Zora Klipp



Marcello Ciarrettino

Hähnchenbrust mit Kaffee-Kardamomsauce und Wildreis & Weiße-Schokolade-Quark-Creme mit Kaffeesirup & Espresso Martini

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:
2 Hähnchenbrustfilets
200 ml Hühnerfond
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Hühnerfond in einem Topf mit größerem Durchmesser aufkochen lassen. Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrüste nebeneinander in den Fond legen, die Hitze reduzieren und 12-15 Minuten ziehen lassen. Der Fond darf dabei nicht kochen. Fleisch aus dem Fond nehmen, in Alufolie gewickelt warm stellen. Fond für die Sauce aufbewahren.

Fleisch vor dem Servieren in Öl rundum anbraten.

Für die Kaffee-Kardamomsauce:
1 Schalotte
150 g Sahne
Geflügelfond, s.o.
20 g Arabica Kaffeebohnen
20 Kardamomkapseln
4 cl Kaffeelikör
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Kardamomkapseln mit dem Messer etwas zerdrücken und zusammen mit den Kaffeebohnen in dem Olivenöl 5 Minuten braten. Schalotten dabei nicht bräunen.

Geflügelfond (s.o.) abnehmen und Kaffee-Kardamom-Schalotten-Mischung damit ablöschen. Kaffeelikör zugeben und alles auf die Hälfte reduzieren. Sahne zugeben, reduzieren, bis die Sauce cremig und der Geschmack angenehm kräftig ist. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Für den Wildreis:
200 g Naturreis-Wildreismischung
400 ml Wasser
½ TL Salz

Reis in ein Sieb geben und unter kaltem, klarem Wasser mehrmals waschen, um die Stärke abzuspülen. 400 ml Wasser in einen Topf geben, den Reis hineingeben und 10 Minuten einweichen. Salz hinzufügen und den Reis auf dem Herd mit Deckel einmal aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen.

Für die Weiße-Schokolade-Quark-Creme:
80 g weiße Schokolade
150 ml Sahne
250 g Quark, 20% Fett

Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. 50 ml Sahne unter die Schokolade rühren und alles für ca. 5 Minuten leicht erwärmen. Dann Quark und restliche Sahne hinzugeben und alles gut verrühren.

Für den Kaffeesirup:
8 TL gemahlener Kaffee/Kaffeepulver
4 cl Rum
200 g Zucker

Kaffee aufbrühen. Dann gekochten Kaffee mit dem Zucker in einen Topf mischen, zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, damit der Zucker karamellisiert und ein Sirup entsteht. Den Sirup in heiß gespülte Gläser oder Flaschen füllen. Der Sirup dickt beim Abkühlen nach. Rum darunter mischen.

Für den Espresso Martini:
80 ml kalter Espresso
6 Espressobohnen, zum Garnieren
10 ml Zuckersirup
80 ml Wodka
4 cl Kaffeelikör
6 Eiswürfel

Martiniglas vorab mit Eiswürfeln füllen oder in das Gefrierfach stellen, damit das Getränk später länger kühl bleibt. Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben. Espresso, Zuckersirup, Wodka und Kaffeelikör, dazugeben. Alles zusammen ca. 15-20 Sekunden kräftig schütteln, sodass Schaum entsteht.

Cocktail nun durch ein Sieb in das Martiniglas geben. Je Glas drei Espressobohnen auf dem Schaum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.