

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Januar 2019** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Markus Schulte-Lünzum

Gelbe Currypfanne mit Hähnchen-Spieß, Basmati und Erdnuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Currypfanne:

2 Karotten
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Rote Paprika
 200 g Zuckerschoten
 200 g Pak Choi
 2 TL gelbe Currypulver
 4 Zweige Koriander
 1 EL Honig
 200 ml Sahne
 100 g Erdnussmus
 200 ml Gemüsefond
 Erdnussöl, zum Braten
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch pressen.

Karotten waschen, schälen, in Streifen schneiden und in Erdnussöl andünsten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Paprika und Zuckerschoten waschen, trockentupfen und Paprika in Würfel schneiden. Paprika und Zuckerschoten mitbraten und mit Knoblauch, Erdnussmus und etwas gelber Currypaste vermischen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und einkochen lassen. Mit Chili, Salz, Pfeffer, Honig und Koriander abschmecken.

Pak Choi waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Zum Schluss Pak Choi unterheben.

Für den Hähnchen-Spieß:

2 Hähnchenbrüste à 100 g
 200 g Erdnussmus
 100 g Mehl
 ½ Bund Schnittlauch
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden, salzen und aufspießen. In Mehl wenden, in Erdnussmus tauchen, nochmals in Mehl wenden und in einem Topf mit heißem Fett frittieren.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Die Spieße damit bestreuen.

Für den Reis:

150 g Basmati
 2 TL Currypulver
 Salz, aus der Mühle

Reis mit der doppelten Menge an Salzwasser gar kochen. Mit Curry würzen.

Für den Erdnuss-Crunch:

100 g geröstet und gesalzen Erdnüsse
 2 EL Honig

Erdnüsse in einer Pfanne mit Honig karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.