

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2019** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Silke Steinkamp

**Hähnchen-Saté mit asiatischem Gurkensalat &
 Gebackene Garnele mit Mango-Dip & Wan-Tan mit
 Glasnudelsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackenen Garnelen:
 4 küchenfertige Garnelen
 1 Ei
 50 g Mehl
 50 g Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Öl, für die Fritteuse

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen und verquirlen. Mehl und Panko auf jeweils einem Teller verteilen und eine Panierstraße aufbauen. Garnelen erst durch Mehl, dann durch Ei und zuletzt Panko ziehen. Den Pankomantel leicht andrücken. Garnelen 2-3 Minuten goldbraun in der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Mango-Dip:
 1 reife Mango
 1 Zitrone
 100 g Crème fraîche
 50 g Sauerrahm
 ½ TL Senf
 1 Msp. Currypulver
 ½ TL Kurkuma
 Salz, aus der Mühle

Die Mango schälen und in Stücke schneiden. In einem Mixbecher pürieren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. 1 EL Zitronensaft mit Sauerrahm, Crème fraîche, Senf, Currypulver, Kurkuma und Salz zur Mango geben und noch einmal durch pürieren.

Für den Gurkensalat:
 1 kleine Gurke
 2 Schalotten
 3 cm Ingwer
 1 kleine Chilischote
 1 Stängel Koriander
 3 EL Reissessig
 ½ TL geröstetes Sesamöl
 3 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Gurke waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Scheiben hobeln. Scheiben fein würfeln.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Chilischote halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und fein würfeln. Ingwer schälen, auf einer Reibe reiben und den ausgetretenen Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Den entstandenen Ingwersaft mit Reissessig, Zucker, Salz und dem Sesamöl verrühren. Mit Gurke, Koriander, Chili und Schalotten vermischen und 10 Minuten marinieren.

Für den Glasnudelsalat:
 100 g Glasnudeln
 1 Karotte
 1 Limette
 1 Frühlingszwiebel
 3 cm Ingwer
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine Chilischote
 3 Stiele Koriander mit Wurzel
 1 Stiel Thaibasilikum

Die Glasnudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Karotte schälen, mit einem Zestenreißer in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel abziehen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Chili halbieren und Kerne und Scheidewände entfernen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und 2 Wurzeln fein hacken. Knoblauch, Ingwer und Chili fein hacken. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

2 EL Limettensaft, Zucker, Fischsauce und Sojasauce in eine kleine

2 EL Fischsauce
1 EL helle Sojasauce
1 EL gesalzene Erdnüsse
1 EL brauner Zucker

Schüssel geben und zu einem Dressing vermengen. Chili, Knoblauch, Ingwer und Korianderwurzel hinzugeben und verrühren. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Korianderblätter und Basilikumblätter abzupfen. Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit Karottenstreifen, Koriander, Basilikum und Frühlingszwiebeln vermischen. Erdnüsse fein hacken. Dressing über den Salat geben und leicht vermengen. Erdnüsse darüber streuen.

Für die Wan-Tan:
4 Wan Tan Blätter
50 g Schweinehack
1 Ei
2 TL süße Chilisauc
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Schweinehack mit Chilisauc vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils 1 TL davon auf die Mitte eines Wan Tan Blattes geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu einem Dreieck umschlagen. Ränder gut andrücken. In der Fritteuse oder im Topf goldbraun ausbacken.

Für die Saté-Spieße:
150 g Hähnchenbrust
1 Limette
50 ml Kokosmilch
1 TL gelbe Currypaste
4 EL Erdnussöl
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Fleisch aufspießen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. 1 EL Limettensaft mit Kokosmilch, Currypaste, Erdnussöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Die Spieße damit bestreichen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Spieße darin saftig braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.