



## **Lohses Knusperhuhn mit Rahmtomatensalat und Kartoffelchips** **Team Christian Lohse**

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Hühnerbrüste  
Currypulver  
Brauner Rohrzucker  
Eier  
Paprikapulver  
Mehl  
Salz  
gekörnte Brühe  
Frittierfett  
Panko (geriebenes Weißbrot)  
Kartoffeln  
Hornveilchen lila

2 Ananastomaten (oder eine andere aromatische Sorte)  
Crème fraîche  
Dill  
Koriandergrün und weitere Kräuter (die feinen Spitzen)  
Zitrone  
Knoblauch  
Olivenöl  
Piment d'espelette  
Salz  
Zucker

### **Zubereitung**

Die Hühnerbrust in Streifen schneiden, würzen, panieren, in einer Fritteuse goldbraun ausbacken und im Ofen bei ganz milder Hitze zehn Minuten nachgaren lassen, anschließend trocken tupfen.

Panierung: zwei Handvoll Mehl in eine Schüssel, drei Eier in eine zweite Schüssel verschlagen, in die dritte Schüssel Panko (Paniermehl) geben. Das gewürzte Huhn der Reihe nach durch die Schüsseln ziehen.

Die Kartoffeln schälen und die Schalen frittieren, anschließend salzen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Die weiteren Zutaten miteinander vermengen und auf der Tomate anrichten. Weitere Kräuter anmachen und darauf setzen. Ein, zwei Hornveilchen auflegen.



**Gebackene Maispouardenbrust im Speckmantel auf kleinen Bratkartoffeln und einem Rote-Bete-Salat an Zitronenöl**  
**Team Meta Hildebrand**

**Zutaten für 4 Personen**

4 Maispouarden  
16 Tranchen Speck (4 pro Brust)  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

20 kleine Kartoffeln  
Salzwasser  
2 EL Butter  
1 handvoll Kräuter

4 große Rote-Bete-Knollen  
100 ml Olivenöl  
50 ml Weißer Balsamico  
2 EL Honig  
1 EL Groben Senf

Evtl. etwas gehackte Petersilie

Zitronenöl

**Zubereitung**

Von den Pouardenbrüsten die Knochen freimachen. Die Pouardenbrüste in Olivenöl beidseitig anbraten, würzen und anschließend im Speck einwickeln. In den Ofen bei 160 Grad für circa 15 bis 20 Minuten schieben.

Kartoffeln im Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Diese danach mit kaltem Wasser abschrecken und halbieren. Je nach Größe können sie auch geviertelt werden. In Butter mit Kräutern und etwas Salz goldbraun braten.

Die rohe Rote Bete schälen und reiben. Olivenöl, Essig, Senf und Honig miteinander vermischen und zur geriebenen Rote Bete geben.

**Anrichten**

Die Poularde aus dem Ofen nehmen. Den Salat in die Mitte vom Teller geben. Huhn darauf geben und rund herum die Kartoffeln verteilen. Servieren.