

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Werner Heim

Tom Kha Gai mit knuspriger Hühnerhaut und Kokos-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Tom Kha Gai:

2 Hähnchenkeulen mit Haut, ca. 500 g
 150 g Champignons
 40 g Galgant
 1 rote Chilischote
 1 Limette, Saft
 400 ml Kokosmilch
 200 ml Hühnerfond
 2 EL Fischsauce
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 2 Stangen Zitronengras
 5 Kaffirlimettenblätter
 ½ Bund Koriander
 ½ TL Palmzucker
 1 EL Meersalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch von der Haut lösen und in mundgerechte Streifen schneiden. Haut für den Chip beiseitelegen. Galgant in dünne Scheiben schneiden. Zitronengras mit dem Messerrücken kräftig andrücken und anschließend in grobe Stücke schneiden. Kaffirlimettenblätter leicht einreißen. Chilischote in feine Ringe schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Champignons darin bei hoher Hitze kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Kokosmilch und Hühnerfond in den Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Galgant, Zitronengras und Kaffirlimettenblätter hinzufügen und die Flüssigkeit etwa 5 Minuten sanft ziehen lassen. Nicht sprudelnd kochen, damit die Kokosmilch ihre cremige Konsistenz behält.

Das geschnittene Fleisch dazugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend die angebratenen Champignons hinzufügen. Mit Fischsauce und Palmzucker würzen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Topf vom Herd nehmen und die Tom Kha mit Limettensaft und Chili abschmecken. Je nach Geschmack mit zusätzlicher Fischsauce, Limettensaft oder Chili ausbalancieren. Koriander grob zupfen und kurz vor dem Servieren unterheben beziehungsweise über die Suppe geben.

Für den Hähnchenhaut-Chip:

Hähnchenhaut, von oben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Überschüssiges Fett mit einem Messer von der Haut entfernen. Haut zwischen zwei Lagen Backpapier möglichst flach auslegen und mit einem zweiten Backblech beschweren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten goldbraun und knusprig backen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kokoschips:

20 g Kokoschips
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kokoschips auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 5-7 Minuten goldbraun rösten. Dabei gut beobachten, da die Kokoschips schnell verbrennen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Backblech auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.