

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2019** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Mario Kotaska

Chickenballs mit rotem Linsencurry

Zutaten für zwei Personen

Für das Linsencurry: Ingwer schälen und reiben. Die roten Linsen zusammen mit Ingwer und Curry in Rapsöl anschwitzen. Mit Hafermilch auffüllen und ca. 20 Minuten weichköcheln. Erst dann mit Salz würzen und abschmecken.

- 150 g rote Linsen
- 500 ml Hafermilch
- 50 g Madras Curry
- 5 g Ingwer
- 30 ml Rapsöl

Für die Chicken Balls: Die Hähnchenbrüste von der Haut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem großen Messer so lange fein hacken, bis die Masse leicht bindet. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Basilikum und Harissa mit der Hähnchenmasse vermengen. Anschließend kleine Bällchen formen. Kernemix zerstoßen und die Bällchen durch den Kernemix wälzen. In Rapsöl von beiden Seiten goldgelb braten.

- 2 Hähnchenbrüste mit Haut
- 10 Basilikumblätter
- 100 g Kernemix
- 1 TL Harissa
- 20 ml Rapsöl zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chickenballs auf dem Linsencurry anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.