

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2019** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Aileron und rote Garnele mit Curry-Mayonnaise und Wildkräuter-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf & Turf:

4 Flügel vom Maishähnchen
 2 rote Riesengarnelen (Carabineros
 oder Freilandgarnelen)
 Meersalz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 Die Hähnchenflügel hohl auslösen. Die Garnelen von der Schale befreien und entdarmen.
 Die Garnelen in die Hähnchenflügel ziehen, sodass ein gefüllter Hähnchenflügel entsteht. Diesen salzen und von allen Seiten anbraten. Im Ofen ca. 5 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen und in die gewünschte Form schneiden (z.B. halbieren).

Für die Mayonnaise:

3 Eigelb
 ½ Zitrone
 200 ml Pflanzenöl
 ½ TL Kaschmir Curry
 1 Prise Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle

Zitrone auspressen und den Saft mit dem Eigelb, Curry und Cayennepfeffer einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, sodass eine Bindung entsteht und dann den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben und gleichzeitig das Öl einrieseln lassen. Wenn man oben angelangt ist, alles noch einmal durch mixen, dass die Mayonnaise eine matte homogene Masse wird. Mit Salz abschmecken.

Für den Salat:

160 g gemischte Wildkräuter

Den Salat gut waschen und trocknen.

Für die Vinaigrette:

150 ml Balsamico weiß
 300 ml Olivenöl
 100 ml Geflügelfond
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Zutaten in einem Gefäß zu einer Vinaigrette aufschlagen und mit Salz abschmecken. Den Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.