

| Die Küchenschlacht-Promi-Woche - Menü am 17.11.2016 |
Warenkorb mit Nelson Müller



Warenkorb: „Knuspriges Maishuhn auf dem Möhrensee am Fuße des Risottoberges“ von Katrin Müller-Hohenstein

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishuhn:

2 Maispouarden, á 300g
150 g Mehl
3 Eier
150 g Cornflakes, ungesüßt
Chili, aus der Mühle
feines Meersalz

Für das Risotto:

120 g Risotto-Reis
2 Schalotten
75 g Butter
250 ml Gemüsefond
75 ml Weißwein
Öl, zum Anbraten

Für den Möhrensee:

6 Karotten
1 Zwiebel
100 ml Gemüsefond
50 g Butter
40 ml Gin
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Maishuhn die Poulade in Streifen schneiden. Eier aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Cornflakes leicht zerbröseln und mit Chili würzen. Das Huhn erst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Cornflakes wenden, dann in einer Pfanne mit Öl braten, bis eine goldbraune Farbe entsteht. Im Ofen zehn Minuten fertig garen. Mit Meersalz abschmecken.

Für das Risotto Schalotten abziehen und klein schneiden. In einem Topf mit Öl glasig dünsten. Reis dazu geben und nach zwei Minuten mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den gesamten Fond dazugeben. Mit Butter abschmecken.



Für den Möhrensee Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und klein hacken. In einem Topf mit etwas Butter die Zwiebel anschwitzen. Karotten dazugeben und mit Fond ablöschen. Weich kochen und mit einem Stabmixer pürieren und mit der restlichen Butter, Gin, Salz und Pfeffer abschmecken.

Knuspriges Maishuhn auf dem Möhrensee am Fuße des Risottoberges auf Tellern anrichten und servieren.



Warenkorb: „Maishuhn in Cornflakes-Panierung mit Ricotta-Kirschtomaten-Risotto“ von Jimi Blue Ochsenknecht

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishuhn:

2	Mais Poulade, á 300g
3	Eier
150g	Mehl,
150g	Cornflakes, ungesüßt Chili, aus der Mühle

Für das Risotto:

120g	Risotto-Reis
4	Cocktail-Tomaten
4	Maronen, vorgegart
2 EL	Pinienkerne
2	Schalotten
15 g	Butter
50 g	Ricotta
250 ml	Gemüsefond
75 ml	Weißwein Öl, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mayonnaise:

3	Eier
200 ml	neutrales Öl
1 ½ TL	mittelscharfer Senf
½	Zitrone Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Maishuhn Eier aufschlagen. Huhn in Mehl wenden, anschließend im Ei einlegen. Cornflakes mit Chili würzen und das Huhn mit den Cornflakes panieren. In einer Pfanne mit viel Öl anbraten, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. Anschließend bei 180 Grad im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen.

Für das Risotto Schalotten abziehen und klein schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls klein schneiden. Schalotten im Topf mit Öl anschwitzen, den Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Maronen klein schneiden und zusammen mit den Tomaten dazugeben. Immer wieder Fond nachgießen und unter Rühren bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit etwas Butter verfeinern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Ricotta zum Schluss über das Risotto geben und mit den Pinienkernen garnieren.



Für die Mayonnaise die Eier trennen. Das Eigelb mit Senf vermengen und langsam Öl unter ständigem mixen dazugeben. Die halbe Zitrone auspressen. Mit dem Saft der Zitrone und Salz abschmecken.

Das Maishuhn in Cornflake-Panierung mit Ricotta-Kirschtomaten-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



Warenkorb: „Gefülltes Maishuhn im Parmaschinken-Mantel mit karamellisierten Zwiebeln und Schalotten-Salbei-Öl“ von Sonja Kirchberger

Zutaten für 2 Personen

Für das Maishuhn:

2 Maispurlade, á 300g
6 Scheiben Parmaschinken
4 Maronen, vorgegart

Für die Füllung:

75 g Ricotta
20 ml Sherry
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
75 g Ricotta
30g Zucker
Öl, zum Anbraten

Für das Öl:

2 Schalotten
5 Blätter Salbei
50 ml Olivenöl

Für die Schinkenchips:

3 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schinkenchips den Parmaschinken in Backpapier legen. Von oben mit beliebigen Gegenstand, beispielsweise mit einer Schüssel, beschweren. Im Ofen 20 Minuten garen, anschließend an der Luft aushärten lassen.

Für die Füllung die Maronen kleinschneiden. Mit einer Reibe Zitronenschale raspeln. Maronen mit Ricotta, Zitronenschale und Sherry vermengen, bis eine breiige Konsistenz erreicht ist.

Für das Maishuhn die Filets mit dem Schmetterlingsschnitt vergrößern, anschließend plattieren. Die Parmaschinken-Scheiben auf einem Blech mit Backpapier wie einen Teppich auslegen. Das Huhn flächendeckend darauf legen und mit der Füllung bestreichen. Alles mit Backpapier zu einer Rolle rollen. Im Ofen 15 bis 20 Minuten garen.



Für die Zwiebeln diese abziehen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und den Zucker darüber streuen. Wenn der Zucker karamellisiert, den Ricotta dazugeben und vermengen.

Für das Öl die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Schalotten in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen und die Salbeizweige dazugeben. Nach zwei bis drei Minuten das Öl durch ein Sieb passieren.

Das gefüllte Maishuhn im Parmaschinken-Mantel mit karamellisierten Zwiebeln und Schalotten-Salbei-Öl auf Tellern anrichten, mit den Parmaschinken-Chips garnieren und servieren.