



## | Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 30.Dezember 2009 |

### **„Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit rahmigen Gurkennudeln“ von Alexander Herrmann**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Hähnchenbrüste, ohne Haut, à 150 g
2	Eier
2	Salatgurken
150 g	Cornflakes, zuckerfrei
3 EL	Butterschmalz
2 EL	Mehl
2 EL	Crème fraîche
1	Zitrone, unbehandelt
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Hähnchenbrüste in ca. 1-2 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz würzen und in dem Mehl wenden. Die Eier in einer Schüssel gut verrühren. Anschließend die Hähnchenstreifen durch die Eier ziehen und mit den leicht zerbröselten Cornflakes von allen Seiten panieren. In einer kleinen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenstreifen von allen Seiten knusprig braun anbraten. Danach die Hähnchenstreifen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Gurke schälen, anschließend mit dem Schäler dünne Gurkenstreifen abziehen, bis das Kerngehäuse zum Vorschein kommt. Die Gurkenstreifen zusammen mit einer Prise Salz in einem kleinen Topf kurz erhitzen, bis die Gurkenstreifen zusammenfallen. Die Schale der Zitrone wird abgerieben, anschließend wird die Zitrone halbiert und der Saft ausgepresst. Die Crème fraîche wird unter die Gurkenstreifen gerührt und mit Pfeffer, Zitronensaft und –abrieb abschmeckt.

Die Gurkenstreifen aus dem Topf nehmen, wie Spaghetti aufdrehen und in einen tiefen Teller setzen. Die übriggebliebene Gurkenrahmsauce mit einem Pürierstab vermengen, bis er schäumt. Den Schaum mit einem Löffel abschöpfen und auf die Gurken geben. Die Hähnchenstücke dekorativ um die Gurkennudeln herumsetzen.



## **„Kirschrahm-Eis mit angeschlagener Zimtsahne“ von Alexander Herrmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

350 g	Sauerkirschen, TK-Ware
150 ml	Milch
250 ml	Sahne
5 EL	Puderzucker
1 Schote	Vanille
0,5 TL	Zimtpulver

### **Zubereitung**

Die gefrorenen Kirschen in einem hohen Gefäß zusammen mit der Milch, 50 Milliliter Sahne und drei Esslöffel Puderzucker zu einem cremigen Eis pürieren.

Anschließend die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die übrige Sahne und den übrigen Puderzucker cremig schlagen. Das Ganze mit dem Zimtpulver abschmecken. Wasser zum Kochen bringen und einen Löffel darin erhitzen.

Zum Anrichten die Zimtsahne in ein langstieliges Cocktailglas geben und mittels eines heißen Löffels eine Kugel Kirscheis auf die Zimtsahne geben.