

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juni 2019** ▪  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Bratwürstchen vom Maishuhn mit gegrillter Mango und Curry-Espuma**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Würstchen:**

400 g Geflügelfleisch vom Maishuhn  
 100 g Sahne  
 1 EL süße Sojasauce  
 1 ½ TL Chili-Würzsauce  
 2 Eier, davon das Eiweiß  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Darm über Nacht wässern.

Das Geflügelfleisch waschen, grob würfeln und in einen Cutter geben. Mit Sahne, süßer Sojasauce und Chili-Würzsauce kräftig pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht.

Zum Schluss das Eiweiß unterziehen.

Die Geflügelfarce in einen Spritzbeutel oder eine Wurstmaschine geben und vorsichtig in den Darm füllen. In etwa 80 Grad heißem Salzwasser ca. 8 Minuten brühen.

Die Würstchen in Eiswasser abschrecken und auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.



**PROFI  
TIPP**

Um die Farce vor dem Gerinnen zu schützen, empfehle ich die Zutaten sehr kalt zu verarbeiten. Gegebenenfalls können Sie auch etwas Crushed Ice in die Masse einarbeiten.

Und: Das Brät eignet sich auch hervorragend für andere Rezepturen, schauen Sie unbedingt auch nochmal auf mein Zusatzgericht.

**Für die Mango:**

¼ Mango  
 1 EL Honig, zum Karamellisieren

Die Mango schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in längliche Streifen schneiden. Die Mangostreifen mit schönem Grillmuster auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.

Zum Ende der Garzeit mit etwas Honig beträufeln und zum Karamellisieren nachziehen lassen.

**Für die Espuma:**

1 TL Currypulver  
 ¼ Apfel  
 ¼ Ananas  
 ½ Birne  
 1 Schalotte  
 1 TL Butter  
 250 ml Geflügelfond  
 300 g Sahne  
 1 EL süße Sojasauce  
 40 ml Kokosmilch  
 1 EL natürlicher Texturgeber

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Apfel, Ananas und Birne in kleine Stücke schneiden und mit anschwitzen. Mit Curry bestäuben und den Fond angießen. Sahne und süße Sojasauce dazugeben, das Ganze mit dem natürlichen Texturgeber fein pürieren und mit Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Durch ein feines Sieb passieren, in eine Espumafflasche füllen und zwei CO<sub>2</sub>-Patronen zugeben.

Alles gut schütteln und kalt stellen.

Die Bratwürstchen mit der gegrillten Mango anrichten und mit etwas Curry-Espuma garniert servieren.

**Zusatzzutaten von Lubina:** *Mit etwas gehackter Minze schmeckte Lubina die gegrillte Mango ab.  
3 Zweige Minze*

**Zusatzzutaten von Uta:** *Mit Kurkuma und Zitronengraspaste schmeckte Uta ihre Farce für die Bratwürstchen  
ab. Zum Grillen entschied sie sich für den Gasgrill.  
¼ TL Kurkuma, 20 g Brunnenkresse, ¼ TL Zitronengraspaste*  
*Mit der Brunnenkresse garnierte sie ihr Gericht.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juni 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Maishähnchen im Zucchini-Mantel mit Paprika-Chorizo-Schaum, Mini-Mais und gebackenem Freilandei**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Maishuhn:**

2 Maishuhnbrüste ohne Haut á 140 g  
 1 Zucchini  
 100 ml trockener Weißwein  
 150 ml Geflügeljus  
 100 ml Sahne  
 2 EL weiche Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini der Länge nach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Die Zucchinistreifen in der Breite der Maishuhnbrüste überlappend nebeneinander auf eine leicht gebutterte Klarsichtfolie legen.

**Für die Farce:**

400 g Geflügelfleisch vom Maishuhn  
 100 g Sahne  
 1 EL süße Sojasauce  
 1 ½ TL Chili-Würzsauce  
 2 Eier, davon das Eiweiß  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Geflügelfleisch waschen, grob würfeln und in einen Cutter geben. Mit Sahne, süßer Sojasauce und Chili-Würzsauce kräftig pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht.

Zum Schluss das Eiweiß unterziehen.

Die Farce vorsichtig und dünn auf den Zucchinistreifen verteilen. Die Maishuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Farce setzen und fest in die Zucchini einrollen. Die Rolle kräftig mit Alufolie fixieren.

Etwa 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

**Für den Paprika-Chorizo-Schaum:**

50 g Chorizo  
 2 Schalotten  
 ½ rote Paprika  
 250 ml Fischfond  
 125 ml trockener Weißwein  
 250 ml Sahne  
 ½ Limette, davon der Saft  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein schneiden. Paprika, Schalotten und gewürfelte Chorizo in einem kleinen Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren.

Mit der Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren.

**Für den Mais:** Die Kolben in einem kleinen Topf mit leicht gesalzenem Kurkuma-Wasser langsam garen.  
6 Kolben Mini-Mais  
½ TL Kurkuma  
½ TL feines Salz

**Für das Eigelb:** Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.  
3 Eier Zwei Eier trennen und die Eigelb zur Seite legen.  
4 EL Mehl Eiweiß und das übrige Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen.  
4 EL Semmelbrösel Das verquirlte Ei mit Salz und Pfeffer würzen.  
Salz, aus der Mühle Die Eigelb sehr vorsichtig in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle und anschließend in den Semmelbröseln panieren.  
In der Fritteuse ca. 30 bis 45 Sekunden kross ausbacken.



**PROFI  
TIPP**

Verwenden Sie möglichst frische Eier! Diese haben eine bessere Oberflächenspannung auf dem Eigelb – so vermeiden Sie aufgeplatztes Eigelb in den Bröseln und haben noch mehr Freude an diesem Gericht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.