

## Rezept von Jens Hillig

### Huhn trifft Schwein

Hühnerbrustfilet getoppt mit geraspelten, karamellisierten Karotten und Schweinefilet getoppt mit frischem Babyspinat verfeinert mit Knoblauch und Frischkäse an cremigen Kartoffel-Sellerie-Stampf gespickt mit Spitzkohlstreifen und Thymian

Zutaten für 2 Personen

Schweinefilet

Hühnerbrustfilet

¼ Spitzkohl

¼ Knollensellerie

4 mehlig Kartoffeln

1 Karotte

1 Handvoll Jungspinat

1/2 Zwiebel

2 Radieschen

4 TL Frischkäse

½ Becher Schmand

100g Butter

Sonnenblumenöl

Weißwein

Honig

Knoblauch

Thymian

Rosmarin

#### Zubereitung:

Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen und den Ofen auf 180 Grad (Ober- Unterhitze) bzw. 150 Grad Heißluft vorheizen.

Kartoffeln und Sellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden und in das kochende Wasser geben.

Schweinefilet mit kaltem Wasser abwaschen, ggf. Silberhaut entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hühnerbrustfilet mit kaltem Wasser abwaschen, ggf. Sehnen entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen

Das Fleisch in einer Pfanne mit reichlich Butter, einem Schuss Öl und 1-2 Rosmarinzweigen scharf anbraten und anschließend mit der Pfanne in den Ofen geben für ca. 20. Minuten.

Karotte raspeln, Zwiebel hacken, Knoblauchzehe zerdrücken, Spinat waschen.

Zwiebel, Knoblauch und Butter in einer Pfanne erhitzen und mit einer Tasse Wasser ablöschen, Spinat hinzugeben bis dieser zerfällt und mit 2 TL Frischkäse, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und beiseitestellen.

Die geraspelte Karotte mit Butter in einer Pfanne erhitzen, mit 1/4 Tasse Weißwein ablöschen; sobald der Weißwein verschwunden ist, Honig hinzugeben, karamellisieren und anschließend alles mit 2TL Frischkäse und Salz abschmecken.

Spitzkohl in 1 cm breite Streifen schneiden und zu den kochenden Kartoffeln geben, 5 Minuten kochen lassen.

Radieschen halbieren, in einer Pfanne mit reichlich Butter auf geringer Stufe braten und anschließend mit Honig karamellisieren.

Wasser abgießen, Kartoffeln bzw. Sellerie grob zerstampfen, Schmand sowie reichlich Thymian hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken

Fleisch aus dem Ofen nehmen und tranchieren.

Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf dem Teller anrichten, mit Radieschen garnieren Fleisch auf dem Teller anrichten und das Karotten- (Hühnchen) und Spinattopping (Schwein) darauf verteilen.

Mit etwas Pfeffer und einem Rosmarinzweig dekorieren.

Rezept von Max Ahnert

### Spitzkohlcurry mit Hähnchen und selbstgemachten Fladen

Zutaten für 2 Personen

Spitzkohlcurry:

2 Hähnchenfilets

¼ Spitzkohl

2-3 Kartoffeln

2 Möhren

1 Gemüsezwiebel

1 Scheibe Sellerie

Currypaste

Kokosmilch

Ingwer

Knoblauch

Currypulver

Zitronendip:

1 Becher Schmand

1 Zitrone

Salz/Pfeffer

Fladenbrot:

200g Mehl

100 ml Wasser

8 EL Öl [kein Olivenöl]

1 Prise Salz

Als Erstes die Hähnchenbrust waschen und ggf. reinigen. Salz und Pfeffer auf beiden Seiten einreiben und kurz auf beiden Seiten anbraten. Eine gedrückte Knoblauchzehe und zwei Scheiben Ingwer mit in die Pfanne geben. Nach dem kurzen Anbraten bei 120-140 °C in den Backofen und durchgaren lassen.

Kleiner Tipp: Etwas Honig auf die Hähnchenbrust geben- schmeckt super lecker!

Für das Curry Gemüse schälen- Kartoffeln, Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel fein schneiden und Spitzkohl relativ grob schneiden. In einen vorgeheizten Topf mit Öl schön langsam andünsten. Salz und Pfeffer, etwas Currypulver und Currypaste hinzufügen.

Nachdem das Gemüse angedünstet wurde mit Gemüsebrühe und Kokosmilch abgießen und langsam köcheln lassen. Evtl. mit Salz Pfeffer abschmecken.

Für den Teig nimmt man eine Schüssel und vermengt 200 g Mehl mit 100 ml Wasser. dazu gibt an 8 EL Öl und eine Prise Salz. Mit einem Handrührgerät alles zu einer homogenen Masse verrühren und mit etwas Mehl kleine flache Fladen formen und in einer Pfanne nur mit Hitze backen.

Für den Zitronendip einen Becher Schmand und Saft einer halben Zitrone vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Zitronenabrieb hinzufügen.

Das Curry in einer Schüssel anrichten, die Hähnchenbrust nach gut 30 min aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Auf dem Curry anrichten. Den Zitronendip in einer kleinen Schüssel zum Fladen servieren.