



## Andi und Alex 17.7.2022

### REZEPT ANDI

#### **Curryhendl mit Ananas-Chutney 40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

Zutaten für 4 Personen: 500 g Hühner-Innenfilets, 100 g Cornflakes, 2 Eier, Mehl zum Panieren, 200 g Sauerrahm, 1 EL Currypulver, Saft von 1 Zitrone, Salz, Öl zum Backen; 600 g Ananasfleisch (Dose oder frisch), 1/2 Chilischote, 2 EL gehackter Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Tafelessig, 3 EL Honig.

Die Hühnerfilets in gewünschte Stücke schneiden und mit Salz würzen. Sauerrahm mit Currypulver und Zitronensaft vermengen und die Hühnerfilets einlegen. Mit Klarsichtfolie bedecken und 1 bis 2 Stunden marinieren.

Ananasfleisch in kleine Stücke schneiden. In einem Topf Öl erhitzen Chilischote, Ananas und angedrückte Knoblauchzehe darin anrösten, mit Essig ablöschen, Ingwer und Honig zufügen und gut verrühren. Bei nicht zu starker Hitze vorsichtig aufkochen. Mit Salz abschmecken, Chilischote entfernen und zugedeckt durchziehen lassen.

Die Cornflakes in einen Plastikbeutel geben und mit der Hand zerkleinern. Die Hühnerfilets mit Mehl, Ei und Cornflakes panieren und schwimmend in heißem Fett goldbraun backen. Aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Ananas-Chutney servieren.

## **REZEPT ALEX**

### **Gefülltes Piccata Milanese mit Tomaten- Spaghetti**

**45 Minuten/aufwendig**

Zutaten für 4 Personen: 400 g Kalbsrücken, 2 Kugeln Mozzarella, ½ Bund Basilikum, 3 Eier, 5 EL geriebener Parmesan, Mehl, Salz, Pfeffer, Öl zum Backen, 250 g Spaghetti, 1 gehackte Zwiebel, 250 g Pelati Tomaten, 1 EL Zucker, Olivenöl, 1 EL Tomatenmark.

Den Kalbsrücken in vier Stücke schneiden und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mozzarellakugeln in 8 Scheiben schneiden und je 2 Scheiben auf die vorbereiteten Kalbsschnitzel auflegen. Einige Basilikumblätter darauf verteilen und zusammenklappen. Die Eier mit dem Parmesan und etwas Mehl verrühren und leicht salzen. Die Piccata würzen und in Mehl wenden. Durch die Eimasse ziehen und schwimmend in Fett goldgelb ausbacken. Die gehackte Zwiebel in Öl glasig anschwitzen. Tomatenmark einrühren und mit Pelatitomaten aufgießen. Mit Salz, Pfeffer sowie Zucker gut abschmecken. Die Spaghetti bissfest kochen und in der Sauce schwenken. Die Piccata halbieren und mit den Nudeln anrichten. Mit Basilikum garniert anrichten.