



Sendung vom: 10. November 2023

Gastkoch: Denis Kolesnikov

Chicken Kyiv – Hähnchenschnitzel nach Kyiver Art

Zutaten für 4 Portionen:

2 Hähnchenbrustfilets

4 TL Butter

½ Knoblauchzehe

¼ Zitrone

Dill

Petersilie

Salz

Pfeffer

Für die Panade:

Mehl

Ei

Paniermehl

1 Msp. Chili Flocken

Sonnenblumenöl zum Braten

a.tv Kochclub, Erstausstrahlung jeden 2. Freitag im Monat um 18:30 Uhr. Weitere Sendezeiten sowie alle Folgen der letzten 12 Monate unter www.augsburg.tv. a.tv HD ist empfangbar über Kabel, Satellit, Magenta TV sowie im Livestream unter www.augsburg.tv.



1. Butter, Saft der $\frac{1}{4}$ Zitrone, gehackte Knoblauchzehe und gehackte Kräuter in eine Schüssel geben, salzen und mit einer Gabel zur Kräuterbutter verrühren.
2. Hähnchenbrustfilets mit dem Messer längs halbieren. Fleisch dünn klopfen und salzen. Auf die Mitte der Filets Kräuterbutter verteilen und die Filets einrollen.
3. Für die Panade kommt jede Zutat in eine separate Schüssel. Ei mit einer Gabel verquirlt und mit Chili Flocken gewürzt. Filets mit Mehl, Ei und Paniermehl zwei Mal panieren.
4. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Schnitzel unter ständigem Rühren ca. 7 Min von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

Serviovorschlag: Chicken Kyiv nach Wunsch mit Kartoffelpüree, konfiierter Tomate und Rucola-Salat servieren.

Apfelkuchen nach Opas Rezept

Zutaten für 8 Portionen:

4 Äpfel

4 Eier

200 g Zucker

200 g Mehl

Butter und Semmelbrösel für die Backform



1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in ca. 2-3 cm dicke Würfel schneiden.
3. Mit einem Handrührgerät Eier mit Zucker 2-3 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mehl dazu geben und weitere 1-2 Minuten aufschlagen.
4. Den Boden einer Springform (Durchmesser 24 cm) oder Auflaufform mit Backpapier auslegen, überschüssiges Papier abschneiden. Die Ränder der Form mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig in die Backform geben und mit Äpfeln bestreuen. Im Ofen ca. 45 Minuten backen.