

# Knusper-Huhn mit Kartoffel-Spalten, Zitronen-Mayonnaise

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 150 g	500 g feste Kartoffeln	150 g Cherrytomaten
1 Schalotte	1 unbeh. Zitrone	30 g Himbeeren
150 g Cornflakes	100 g Mehl	Zucker
Puderzucker	2 Eier	50 ml Sahne
15 g Tomatenmark	1 EL Senf	Pflanzenfett
250 ml Rapsöl	Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
1 Chilischote	3 EL Paprikapulver	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf das Pflanzenfett zum Frittieren aufsetzen. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Die Cornflakes zerkleinern. Das Mehl in eine Schüssel geben. In eine weitere Schüssel ein Ei aufschlagen, die Sahne hinzugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In eine dritte Schüssel die zerkleinerten Cornflakes geben. Das Huhn in kleine Stücke zu Nuggets schneiden und zuerst im Mehl, dann in der Sahne-Ei-Mischung und anschließend in den Cornflakes wenden. Danach die Stücke nach und nach im Pflanzenfett frittieren. Anschließend die Nuggets mit Küchenpapier abtupfen und im Backofen warm halten. Für die Kartoffelspalten die Kartoffeln mit Schale abwaschen und in Spalten schneiden. Ebenfalls im Pflanzenfett frittieren und danach mit Küchenpapier abtupfen. Die Wedges mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel würzen. Für den Ketchup die Himbeeren und die Cherrytomaten waschen und abtropfen lassen. Anschließend die Cherrytomaten halbieren, dann die Schalotte abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl die Schalottenstückchen und das Tomatenmark anschwitzen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben, bis dieser karamellisiert. Die Chilischote halbieren, von den Kernen befreien und die Hälfte dazugeben. Ebenfalls die Tomaten und Himbeeren dazugeben und etwas zerdrücken. Ein paar Blätter von der Minze zupfen und hinzufügen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und anschließend pürieren. Für die Mayonnaise das restliche Ei aufschlagen und in eine hohe Schüssel geben. Eine Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Senf hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter ständiger Zugabe von Rapsöl zu einer Mayonnaise pürieren. Das Knusperhuhn mit den Kartoffelspalten, der Zitronen-Mayonnaise und dem Himbeer-Ketchup auf Tellern anrichten und servieren.

Richard Melz am 18. Januar 2012