

Hähnchen-Nuggets mit Pfeffer-Kartoffeln, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste, à 120 g	250 g festk. Kartoffeln	1 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel	1/2 Kopf Rotkohl	1 Zitrone
1 Limette	1 Mango	40 g getrocknete Cranberrys
50 g Walnusskerne	4 Zweige Majoran	1 Chilischote
1 Knoblauchzehe	50 g Erdnussbutter	1 EL Honig
1 EL Dijonsenf	40 g doppelgriffiges Mehl	50 g Weißbrotbrösel
Zucker	1 EL brauner Zucker	1 TL Kümmel, gemahlen
1 TL Kümmel, ganz	1 Muskatnuss	1 EL Currypulver
Chilipulver	80 ml Geflügelfond	50 g Crème-fraîche
3 EL Sahne	2 EL Butter	1 Ei
2 EL dunkler Balsamicoessig	2 EL Apfelessig	2 EL Traubenkernöl
250 ml Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Wasser mit etwas Salz und dem ganzen Kümmel in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem Wasser garen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben. Etwas Muskatnuss reiben. Das Ei aufschlagen, verquirlen und mit einem halben Esslöffel Senf, dem Muskat und der Zitronenschale verrühren. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen, schräg in vier Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrüste nacheinander in dem Mehl, dem verquirlten Ei und den Weißbrotbröseln wenden. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Das Kartoffelwasser abgießen, und die Kartoffeln halbieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelhälften darin goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran abschmecken. Für den ersten Dip die Limette halbieren, etwas Saft auspressen und die Schale abreiben. Beides mit der Crème fraîche und der Sahne glatt rühren. Mit Chilipulver und Zucker abschmecken. Für den zweiten Dip die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte klein hacken. Die Erdnussbutter mit einem halben Esslöffel Honig, dem Currypulver, dem Chilipulver, dem Fond und dem klein gehackten Knoblauch in einer Pfanne vermengen und bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Für den dritten Dip die Frühlingszwiebel abziehen und sehr klein hacken. Die Mango schälen, vom Kern befreien, pürieren und die Frühlingszwiebel hinzugeben. Die Chilischote entkernen und klein hacken. Das Mangopüree mit der Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Salat die Blätter vom Rotkohl zupfen, gründlich waschen und trocken tupfen. Die Blätter in sehr feine Streifen schneiden. In einer Schüssel das Traubenkernöl, den Balsamicoessig und den Apfelessig zu einer Vinaigrette vermischen. Mit Zucker und Salz abschmecken. Die Walnüsse in einer Pfanne anrösten, den braunen Zucker hinzugeben und mit den Walnüssen karamellisieren. Die Walnüsse, die getrockneten Cranberrys und die Vinaigrette zum Rotkohl geben und unterheben. Die Hähnchennuggets mit den Pfefferkartoffeln und dem Rotkohlsalat auf einem Teller anrichten und mit dreierlei Dip in je einem separaten Schälchen servieren.

Daniel Briest am 05. März 2012