

Arabisch-bayrisches Hähnchen mit Gurken-Ingwer-Salat

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	2 Hähnchenkeulen, à 200 g	3 kleine Salatgurken
1 kleine Zwiebel	40 g eingel. Ingwer, mit Sud	1 Zitrone
200 g griechischer Joghurt	1 Ei	50 g Semmelbrösel
2 Zweige Dill	1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke
1 Muskatnuss	1 TL marok. Hähnchengewürz	25 g doppelgriffiges Mehl
1 EL Weißweinessig	3 EL Gemüsefond	125 ml Hühnerfond
Chilisalz, Zucker	Pflanzenöl, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, das Lorbeerblatt und die Nelke zugeben und die Hähnchenkeulen von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend zum Garen in den Backofen geben. Das Marokkanische Hähnchen- und Steakgewürz mit dem Gemüsefond vermengen unter zu dem Joghurt geben. Einen Schuss Olivenöl zugeben und das Ganze mit Chilisalz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Hähnchenkeulen aus dem Backofen nehmen, von der Haut und dem Knochen lösen, in kleinere Stücke teilen. Für das bayrische Hendl das Ei verquirlen. Etwas Zitronenschale abreiben und mit etwas Muskatnuss zu dem Ei geben. Das Mehl und die Weißbrotbrösel ebenfalls in tiefe Schalen geben. Die Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen, in circa 4 Zentimeter große Stücke schneiden und mit Chilisalz würzen. Nun erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Eine Pfanne mit reichlich Pflanzenöl erhitzen und die panierten Geflügelteile goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und etwas Zitronensaft würzen. Für den Gurken-Ingwer-Salat die Salatgurken schälen und in dünne Scheiben hobeln. Den Ingwer in feine Streifen schneiden und mit dem Sud, dem Weißweinessig und einem Schuss Olivenöl zu den Gurken geben. Den Dill zupfen und zugeben. Mit Chilisalz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Hähnchenkeulenstücke in dem Joghurt wenden und zusammen mit Backhendl und dem Gurken-Ingwer-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Veronica Eisenmann am 13. Juni 2012