

# Hähnchen-Brust-Streifen mit Kürbis-Rosenkohl-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Hähnchen:**

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	1 Zitrone	50 g Mehl
1 Ei	50 g Cornflakes, ungesüßt	100 g Panko
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Preiselbeer-Gelee	Butterschmalz

Meersalz, Pfeffer

**Für das Gemüse:**

300 g Muskatkürbis	150 g Rosenkohl	1 Apfel, leicht säuerlich
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone
1 Wurzel Ingwer, à 1,5 cm	1 Prise Zucker	1 EL Butter
200 ml Geflügelfond	20 ml Weißwein, trocken	1 Muskatnuss
1 Lorbeerblatt	1 Stange Zimt	1 Schote Vanille
1 Prise Paprikapulver, edelsüß	1 EL Kürbiskernöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für das Kürbiskerne:**

50 g Kürbiskerne	1 EL Zucker	1 EL Butter
1 Prise Paprikapulver, edelsüß	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Hähnchenstreifen eine Panierstraße vorbereiten. Dafür eine Schale mit Mehl bereitstellen. Das Ei in einer zweiten Schale aufschlagen und verquirlen. Das Panko-Mehl mit zerbröselten Cornflakes in einer dritten Schale bereitstellen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Nugget-große Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und die Schale einer Zitronenhälfte abreiben. Den Zitronenabrieb mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver zu dem Fleisch geben. Die restliche Zitrone in Scheiben schneiden. Die Hähnchenstreifen in Mehl wälzen und das überschüssige Mehl gut abklopfen. Die Streifen in das Ei geben und in dem Panko-CornflakesGemisch panieren. Eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen und die panierten Hähnchenstreifen darin bei mittlerer Hitze schwimmend ausbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Anschließend die Hähnchenstreifen auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen und im Ofen langsam nachziehen lassen. Für das Gemüse den Kürbis schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Ingwer schälen und drei dünne Scheiben abschneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, die Kürbiswürfel dazugeben und anbraten. Wenn erste Röstspuren zu sehen sind, die Schalotten in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Den Knoblauch, den Ingwer und die ausgekratzte Vanilleschote untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit etwas Paprikapulver abschmecken. Anschließend eine Prise Zucker über den Kürbis streuen und ihn karamellisieren lassen. Mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn der Alkohol reduziert ist, eine Flocke Butter dazugeben. Mit etwas Geflügelfond angießen und bei kleiner Hitze den Kürbis bissfest im Sud garen. Die Rosenkohlröschen von den Enden befreien und die Blätter abzupfen. Diese in gut gesalzenem Wasser, das mit einer Zimtstange und einem Lorbeerblatt zum Kochen bringen und zwei Minuten blanchieren. Anschließend abgießen und in Eiswasser geben, damit der Garprozess unterbrochen und die Farbe beibehalten wird. Die blanchieren Rosenkohlblätter zu dem Kürbis geben und untermengen. Den Apfel vierteln und einen Teil roh in das Gemüse reiben. Die Butter und den Geflügelfond mit dem Gemüse verrühren, bis der Sud eine cremige Konsistenz hat. Anschließend mit dem übrigen Paprikapulver und etwas Muskat würzen. Mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzern Kürbiskernöl abschmecken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Sud mit dem Abrieb verfeinern. Für den Kürbiskrokant eine Handvoll Kürbiskerne in einer kleinen

Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend die Kerne herausnehmen und in der Pfanne den Zucker karamellisieren lassen. Die Butter dazugeben, verrühren und die Kerne in dem Butterkaramell schwenken. Anschließend mit einer Prise Salz abschmecken. Den Pfanneninhalt dann auf einem Backpapier geben und auskühlen lassen. Mit etwas Paprikapulver bestreuen. Die knusprigen Hähnchenbruststreifen mit dem Kürbis-Rosenkohl-Gemüse auf Tellern anrichten, mit dem abgekühlten Kürbiskernen, den Zitronenscheiben und dem Preiselbeer-Gelee garnieren und servieren.

Stephan Knoche am 04. Dezember 2014