

Chickenwings mit Maronen-Mayonnaise

Für die Chickenwings:

500 g Hähnchenflügel 1 l Buttermilch 300 g Speisestärke
Salz

Für die Maronen-Mayonnaise:

100 ml neutrales Pflanzenöl 20 ml Walnussöl 3 Eigelb
50 ml Schlagsahne 100 g Maronencreme 50 g mittelscharfer Senf
Salz

Die Chickenwings zehn Minuten in der Buttermilch kochen, und für fünf Minuten ins Gefrierfach geben. Chickenwings in Speisestärke wenden, salzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Maronen-Mayonnaise die Eigelb mit dem Senf und einem kleinen Schuss Pflanzenöl aufschlagen. Nach und nach den Rest des Pflanzenöls sowie das Walnussöl zugeben.

Maronencreme mit Sahne vermischen und unter die Mayonnaise heben. Mit Salz würzen.

Die Chickenwings mit der Maronen-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Kahl am 22. Dezember 2015