

Hähnchen-Flügel, Zimt, Oliven, Pommes-frites, Mayonnaise

Für 2 Personen

Für die Hähnchenflügel:

6 Hähnchenflügel mit Haut	250 g Cocktailtomaten	150 g schwarze Oliven
3 Zitronen	100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
4 EL Baharani-Gewürzmischung	4 EL gemahlener Zimt	3 EL Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für die Pommes-frites:

2 große Süßkartoffeln	2 Eier	20 g Kokosmehl
5 EL Smoked Paprika (Gewürz)	neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	100 ml Olivenöl
100 ml Rapsöl	1 TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Vanilleschote	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Für die Hähnchenflügel Fleisch waschen und trocken tupfen. Tomaten waschen und halbieren, Oliven ebenfalls halbieren. Zitronen auspressen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Hähnchenflügel auf ein Backblech legen, Oliven, Tomaten, etwas Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie und die Gewürze darüber geben. Mit Alufolie zudecken und 20 Minuten in den Ofen geben. Anschließend auf Grillstufe umstellen, Alufolie abnehmen und das Fleisch salzen, und weitere zehn Minuten knusprig backen.

Für die Süßkartoffel-Pommes frites Süßkartoffeln schälen und in Streifen schneiden.

Kokosmehl in eine Tüte geben, Kartoffelstreifen dazugeben und Tüte schütteln. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und die mehlierten Pommes darin wenden, dann für fünf Minuten in die Fritteuse geben. Salz und Smoked Paprika über die Pommes frites streuen.

Für die Vanille-Koriander-Mayonnaise Zitrone auspressen. Olivenöl und Rapsöl mit einem Ei und einem Teelöffel Senf verschlagen. Mayonnaise mit einem Pürierstab zu einer cremigen Konsistenz schlagen. Koriander waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit dem Koriander in die Mayonnaise geben.

Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenflügel mit Gemüse, Süßkartoffel-Pommes-frites und Vanille-Koriander-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Büchner am 02. März 2016