

Panierte Hühner-Keulen, Kartoffel-Salat, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für die Hühnerkeulen:

5 ausgel. Hühneroberkeulen	250 g Cornflakes	2 Eier
20 g Mehl	1 Bund frische Petersilie	1 Liter Sonnenblumenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für den Salat:

600 g festk. kleine Salatkartoffeln	25 g Vogerlsalat	1 rote Zwiebel
2 EL Estragonsenf	4 EL Balsamico Essig	10 EL Fond
4 EL Kürbiskernöl	3 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

250 g Preiselbeeren	1 Zitrone, Saft	4 Orangen, Saft
100 g Kristallzucker		

Für die Hühnerkeulen:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Ausgelöste Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen, und längs halbieren.

Das Fleisch salzen und pfeffern. 2 Eier verquirlen. Aus Mehl, Eiern und Cornflakes eine Panierstraße herstellen und die Hühnerkeulen in Mehl, Ei und Cornflakes wälzen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, in das heiße Öl geben und frittieren.

Die Hühnerkeulen in das heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze jede Seite ca. 6 Minuten langsam herausbacken, bis die Hühnerkeulen goldgelb und durchgebacken sind.

Für den Salat:

Kartoffeln ca. 25 Minuten in Wasser kochen. Zwiebel abziehen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Essig, Fond, Estragonsenf und Meersalz dazugeben.

Die Kartoffeln etwas fest abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbiskernöl darüber geben. Die Zwiebelmischung zu den Kartoffelscheiben geben.

Vogerlsalat waschen und in eine Schüssel hineingeben. Mit Balsamico Essig, Olivenöl, Kernöl, Salz und Pfeffer würzen.

Den Vogerlsalat über den fertigen Kartoffelsalat drappieren.

Für die Preiselbeersauce:

Orangen auspressen. Preiselbeeren mit ausgepressten Orangensaft, etwas Zitronensaft, Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Ein paar Minuten einkochen und in ein Schälchen füllen.

Hühnerkeulen mit Cornflakes-Panierung, Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeersauce auf den Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ditrich am 10. pril 2017