

Chicken-Variation, Kartoffel-Chips, Ananas-Salsa

Für zwei Personen

Für die Chicken-Nuggets:

1 Hähnchenbrust à 200 g	100 g Cornflakes	2 EL Kokosflocken
100 g Mehl	1 Ei	1 EL Sahne
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Chicken-Frühlingsrollen:

1 Packung Filoteig	1 Hähnchenbrust à 150 g	25 g Mungobohnensprossen
1 Karotte	1 rote Paprika	100 g grüner Kohl
1 Knoblauchzehe	1 EL Sojasauce	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL Erdnussöl	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

2 blaue Kartoffeln	2 festk. Kartoffeln	400 ml Sonnenblumenöl
1 TL grobes Meersalz		

Für die Salsa:

1 Tomate	$\frac{1}{2}$ Babyananas	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Schalotte	30 g brauner Zucker	60 g Tomatenmark
75 g Ketchup	1 TL Weißweinessig	50 ml Gemüsesfond
60 ml Ananassaft	Salz	

Für den Kinderdrink:

100 g Kokosjoghurt	200 ml Ananassaft	60 ml Sahne
50 g Crushed-Ice	2 Cocktailkirschen	

Für die Chicken-Nuggets:

Die Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Die Cornflakes in einem Frischhaltebeutel zerstoßen und mit Kokosflocken vermengen. Das Hähnchen waschen, trockentupfen und in kleine Medaillons schneiden. Die Stücke mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Das Ei mit der Sahne verrühren. Chicken-Nuggets in Mehl, Ei und Cornflakes-Kokos-Bröseln panieren und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und warm halten.

Für die Chicken-Frühlingsrollen:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Hühnerfleisch waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz würzen. Karotten schälen, von den Enten befreien und in feine Streifen schneiden. Den Kohl halbieren und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Paprika halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden und in dünne Stifte schneiden.

Knoblauch abziehen und mit dem Koriander fein hacken. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, Hühnchen, Knoblauch und Gemüse darin kurz scharf anbraten, würzen und mit Sojasauce abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und Koriander untermengen.

Filoteig ausrollen und in längliche Teile schneiden. Die Füllmasse darauf verteilen, zu einer länglichen Rolle einschlagen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Chips:

Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Für ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einlegen. Auf Küchentrepp abtropfen.

Sonnenblumenöl in einem Topf gut erhitzen und die Chips darin kross ausbacken. Mit einer Schaumkelle abschöpfen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

Für die Salsa:

Die Tomate einschneiden und in heißem Wasser blanchieren. Die Tomate schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Die Ananas schälen, halbieren, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Olivöl in einer Pfanne erhitzen, Zucker darin leicht karamellisieren und die Schalotte darin anschwitzen. Tomatenmark und Ketchup dazugeben, Essig, Ananassaft und Gemüsefond angießen und reduzieren lassen.

Ananas- und Tomatenwürfel dazugeben und aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer leicht pürieren und kalt stellen.

Für den Kinderdrink:

Den Kokosjoghurt, Ananassaft und Sahne in einen Cocktailshaker geben und cremig mixen. Cocktail in einem Limonadenglas mit Crushed Ice anrichten, mit etwas gehackter Ananas und Cocktailkirschen garnieren.

Die Chicken-Variation aus der Schatzkiste mit lila Kartoffelchips und Ananas-Salsa auf Tellern anrichten und servieren. Die Piratenmilch separat dazu reichen.

Gabriela Steiner am 20. April 2017