

# Crispy Chicken Nuggets, Waldorf-Salat, Gewürz-Ketchup

## Für zwei Personen

### Für die Nuggets:

1 Hähnchenbrustfilet, à 150 g	2 Eier	3 EL Mehl
100 g Semmelbrösel	80 g Cornflakes	1 Msp. Edelsüßpaprikapulver
Fritteuseöl	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

1 Zitrone (Saft)	3 Eier	140 ml neutrales Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz

### Für das Waldorfsalat-Dressing:

2 EL heller Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Senf	50 ml Orangensaft
30 ml Rapsöl	20 ml Walnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Orange	1 Msp. Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

### Für den Waldorfsalat:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 Stange Staudensellerie	3 säuerliche Äpfel
50 g Walnusskerne	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für das Gewürzketchup:

$\frac{1}{2}$ Ananasscheibe	50 ml Ananassaft	100 ml Cola
1 EL Tomatenmark	2 EL passierte Tomaten	1 TL Blütenhonig
1 EL dunkler Balsamicoessig	1 TL Currypulver	1 TL Edelsüßpaprikapulver
1 Msp. Cayennepfeffer		

### Für die Garnitur:

2 Scheiben Knollensellerie

## Für die Crispy Chicken Nuggets:

Das Filet waschen, trocken tupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Cornflakes grob zerstoßen und mit Semmelbröseln mischen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel-Cornflakes-Mix bereitstellen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, dann zuerst in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in der Semmelbrösel- Cornflakes-Mischung wenden. Nuggets in einer Fritteuse bei 170 Grad goldgelb ausbacken.

Die Nuggets aus der Fritteuse nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für die Mayonnaise:

Die Eier trennen und das Eigelb mit Senf, Salz und Zucker in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer in die Höhe ziehen. Unter Rühren das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugeben.

## Für das Waldorfsalat-Dressing:

Essig, Senf, Orangensaft mit Salz und Zucker verrühren, dann die beiden Ölsorten unterrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht.

2 EL von der zuvor zubereiteten Mayonnaise unterarbeiten und mit den Gewürzen abschmecken. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Ebenso unterrühren.

## Für den Waldorfsalat:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Nüsse darin wenden. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen, auf ein Stück geöltes Alufolie legen. Die Hälfte der karamellisierten Nüsse hacken und für die Garnitur beiseitestellen.

Den Staudensellerie schälen und fein raspeln. Den Apfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenso grob raspeln.

Stangensellerie waschen, von den Enden befreien und in feine Scheiben schneiden.

Sellerie, Apfel, Staudensellerie und die gehackten Nüsse in eine Schüssel geben und mit dem zuvor zubereitetem Dressing vermengen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Gewürzketchup:**

Cola und Ananassaft in einen Topf geben, erhitzen und einreduzieren lassen. Mit Curry, Paprika und Cayennepfeffer würzen. Die Ananas in kleine Würfel schneiden und mit dem Tomatenmark, dem Balsamico, dem Honig und den Tomaten in den Topf geben. Weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann alles fein pürieren.

**Für die Garnitur:**

Zwei Scheiben Knollensellerie bei 170 Grad in der Fritteuse knusprig ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Crispy Chicken Nuggets mit Waldorfsalat und selbstgemachtem Gewürz-Ketchup auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Trentin am 30. Oktober 2017