

# Geflügel-Hack-Spieße, Artischocken-Creme, Süßkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Speiße:**

300 g Hähnchenbrustfilet	1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	4 EL Semmelbrösel	4 Zweige Petersilie
2 Zweige Thymian	12 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

**Für die Creme:**

1 Dose Artischockenböden (210 g)	2 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL mittelscharfer Senf	2 TL Agavendicksaft	1 Zweig Rosmarin
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Süßkartoffeln:**

300 g Süßkartoffeln	Frittieröl	Salz
---------------------	------------	------

**Für die Speiße:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann herausnehmen und kurz beiseite stellen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen und grob hacken. Fleisch, Petersilie, Thymian, Ei und gedünstete Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem Universalzerkleinerer zerkleinern. Semmelbrösel unterkneten, bis eine gut formbare Masse entsteht. Anschließend kräftig mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Rosmarinzweige auf etwa 10 cm kürzen und die unteren Nadeln abstreifen. Je 2 EL Hackmasse mit angefeuchteten Händen in länglichen Portionen um die Zweige formen. Reichlich Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Speiße darin unter Wenden ca. 7 Minuten goldbraun braten.

**Für die Creme:**

Die Artischockenböden in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und zusammen mit den Artischocken, dem Öl, dem Senf und dem Agavendicksaft in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken.

Frühlingszwiebeln waschen, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit dem Rosmarin zum Garnieren verwenden.

**Für die Süßkartoffeln:**

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schälen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Scheiben in der Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Geflügel-Hackspieße mit Artischockencreme und Süßkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Rosmarin und Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Alexander Poloczek am 12. März 2018