

Chicken-Nuggets, Gurken-Chipotle-Soße, Guacamole, Chips

Für zwei Personen

Für die Marinade:

500 g entbeinte Hühnerschenkel	1 Zwiebel	2 Jalapeños
410 ml Buttermilch	410 ml Milch	25 g Salz

Für die Panade:

420 g Mehl	20 g Zwiebelpulver	15 g Knoblauchpulver
10 g geräucherte Paprika	10 g getrock. Thymian	5 g getrock. Salbei
Sonnenblumenöl	17 g Salz	2 g Cayennepfeffer

Für die Sauce:

1 Salatgurke	240 g griech. Joghurt	2 getrock. Chipotleschoten
2 Limetten (Saft)	Tabasco	Salz

Für das Coleslaw-Dressing:

1 Ei (Eigelb)	1 TL Dijon-Senf	1 Zitrone
200 ml Maiskeimöl	1 TL Sojasauce	1 TL Wasabipaste
1 TL Fischsauce	Sesamöl	Salz, Pfeffer

Für den Coleslaw:

40 g Weißkohl	1 Mango	4 Karotten
4 Stangensellerie	40 g Rettich	2 Schalotten
1 Bund Koriander	1 EL schwarzer Sesam	

Für die Guacamole:

2 reife Avocados	1 Tomate	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Limette	Salz	Pfeffer

Für die Chips:	1 Hühnerhaut	Meersalz
-----------------------	--------------	----------

Für die Marinade:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in 1,3 cm dicke Scheiben schneiden. Jalapeños entkernen und auch in 1,3 cm dicke Scheiben schneiden. Buttermilch, Milch, Zwiebeln und Jalapeños in einer Schüssel zusammen mischen und mit Salz abschmecken. Hähnchen waschen und trockentupfen. Hühnerhaut abziehen und beiseitelegen. Hühnerfleisch in 7.5 cm große Stücke schneiden, in die Marinade geben und luftdicht ziehen lassen.

Für die Panade:

Mehl, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Paprika, Thymian, Salbei, Cayenne und Salz in einer Schüssel vermengen. Hähnchen aus der Marinade entfernen und von den Jalapeños und den Zwiebeln befreien. Marinade durch ein Sieb geben. Hähnchen-Stücke durch das Mehl ziehen, so dass es eine regelmäßige Schicht gibt. Den Vorgang wiederholen. Einen tiefen Topf mit Öl befüllen und auf 165 Grad erhitzen. Nuggets hineingeben und ca. 8 Minuten frittieren bis sie goldgelb sind.

Für die Sauce:

Limetten halbieren und Saft auspressen. Gurke schälen und zerkleinern.

Chipotles zerhacken. Joghurt mit Tabasco, Gurke, Chipotles, Limettensaft und Salz vermengen.

Für das Coleslaw-Dressing:

Ei trennen. Zitrone halbieren und auspressen. Eigelb, Senf und Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Stabmixer verrühren und langsam das Öl hingießen. Mayonnaise mit Sojasauce, Wasabipaste, Fischsauce, etwas Sesamöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Für den Coleslaw:

Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Mango und Karotten schälen. Weißkohl, Mango, Karotten, Stangensellerie und Rettich in feine Streifen schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten und zum Coleslaw geben. Das Ganze mit dem Dressing von oben vermengen.

Für die Guacamole:

Avocados schälen, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und feinhacken. Tomate waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne ausschneiden und Chili kleinschneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Avocado mit Tomatenwürfel, Schalotte, Knoblauch, Chili, Koriander, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Für die Chips:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hühnerhaut darauf mit der Hautseite nach unten ausbreiten. Haut mit Meersalz bestreuen und mit einem zweiten Blatt Backpapier abdecken. Dieses mit einem Topf beschweren. Hühnerhaut 15 Minuten backen, bis sie knusprig golden geworden ist. Die fertige Haut mit Küchenpapier entfetten und bei Bedarf nochmals nachsalzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Nater am 09. September 2019