Hähnchen, Parmesan-Nuss-Hülle, Topinambur, Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen		
Für die Topinambur:		
400 g Topinambur	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Öl, Salz, Pfeffer
Für die Pilzrahmsauce:		
250 g Minichampignons	100 g Schlagsahne	30 g kalte Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer
Für das Hähnchen:		
2 Hähnchenbrüste, à ca. 150 g	1 Ei	20 g Parmesan
100 g Cashewnusskerne	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Topinambur:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Topinambur waschen und bürsten, dann in dünne Scheiben schneiden.
Fett in einer Pfanne erhitzen, Topinambur in dem heißen Fett ca. 15 min.
von beiden Seiten auf mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Topinambur damit kurz vorm Servieren garnieren.
Für die Pilzrahmsauce:
Pilze putzen. Fett in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne ablöschen und kurz aufkochen. Hitze wieder reduzieren. Kalte Butter unterrühren. Solange schnell verrühren, bis die Sauce cremig wird. Petersilie fein hacken und kurz vorm Servieren darüber streuen.
Für das Hähnchen:
Hühnerbrust waschen und trockentupfen und ggf. parieren.
Cashewkerne grob zerstoßen. Parmesan grob reiben. Cashewkerne mit dem Parmesan im Blitzhacker zermahlen. Etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Das Ei zerquirlen. Die Hühnerbrust salzen und pfeffern.
Dann in je vier gleichgroße Teile zerschneiden und leicht plattieren.
Dann das Fleisch erst im Ei und dann in der Cashew-Parmesan- Mischung wenden.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierte Hühnerbrust darin von allen Seiten kurz anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 min. weitergaren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Rönnau am 08. April 2020