

# Chicken-Fingers mit grüner Soße, Kartoffel-Würfel

## Für zwei Personen

### Für die Chickenfingers:

300 g Hühnerbrust	1 Ei	1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam	4 EL Pankomehl	4 EL Paniermehl
1 EL gelbe Currypaste	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

200 g griech. Joghurt	1 Limette (Saft, Abrieb)	130 g saure Sahne
1 Ei	1 TL Senf	20 ml weißer Balsamico
1 EL süßsaure Chilisauce	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 Zweige Thaibasilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Kästchen Kresse	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelwürfel:

6 festk. Kartoffeln	4 Zweige Thymian	Butterschmalz
rosenscharfes Paprikapulver	Koriandersamen	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Limette	Kresse
-----------	--------

### Für die Chickenfingers:

Die Hühnerbrust in daumengroße Stücke schneiden. Ei mit der Currypaste verquirlen. Salzen und pfeffern und die Hühnerstückchen darin marinieren.

Panko- und Paniermehl mit dem Sesam mischen, die marinierten Hühnerbruststücke darin wenden und in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken.

### Für die Sauce:

Das Ei 8-9 Minuten in kochendem Wasser fest kochen, abschrecken, pellen und hacken. Kerbel, Koriander, Thaibasilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und im Mixer zerkleinern. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Kresse mit einer Schere abschneiden.

Den griechischen Joghurt mit der sauren Sahne, süßsaurer Sauce, dem Saft und Abrieb der Limette, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Balsamico verrühren.

Danach das Ei und die Kräuter mit der Joghurtsauce vermengen und abschmecken.

### Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Würfel langsam von allen Seiten mit Thymianzweigen anbraten. Am Ende der Garzeit mit Salz, Pfeffer und Koriandersamen aus der Mühle und Paprikapulver würzen.

### Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse garnieren. Limette in Scheiben schneiden und dazulegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ursula Lützenkirchen am 17. August 2020