

Hähnchen-Farce im Wirsing-Mantel, Kokos-Salsa, Koriander

Für zwei Personen

Für den Wirsing:

| | | |
|---------------------------|------------------------------|-------------------|
| 2 Hähnchenbrüste, à 150 g | 1 Wirsingkopf | 50 ml Schlagsahne |
| 1 Ei | $\frac{1}{2}$ Bund Koriander | 100 g Paniermehl |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Salsa:

| | | |
|-----------------------|---------------|-------------------|
| 1 geöffnete Kokosnuss | 1 Schalotte | 100 ml Gemüsefond |
| 100 ml Kokoswasser | 2 TL Walnüsse | 1 TL Honig |
| Chili | Salz | weißer Pfeffer |

Für den Wirsing:

Die großen Blätter vom Wirsingkopf abtrennen, in heißem Wasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und würfeln.

Ei trennen und Hähnchen mit Eiweiß und Sahne zu einer Farce in der mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und dazugeben. Ein wenig Koriander für die Salsa zur Seite legen. Wirsingblätter mit der Farce bestreichen. Die 2. Hälfte der Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden, auf die Farce legen und einrollen. In Paniermehl wenden und anschließend in einer Pfanne in Öl anbraten.

Für die Salsa:

Schalotte abziehen und fein hacken. Kokosnussfleisch aus der Nuss heraustrennen und fein würfeln.

Schalotten in einem Topf mit Gemüsefond und Kokoswasser erhitzen, die Hälfte der Kokoswürfel dazu geben und köcheln lassen. Mit Honig, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salsa abkühlen lassen.

Die restlichen Kokosnussstücke und Walnüsse in Honig in einer Pfanne kandieren. Abschließend mit Koriander dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Bürger am 17. September 2020