

Maishuhn-Klößchen, Tomaten-Hummus, Chicorée, Joghurt

Für zwei Personen

Für die Klößchen:

1 ganzes kaltes Maishuhn	1 Ei	100 ml kalte Sahne
1 EL Semmelbrösel	2 cm Ingwer	1 TL Honig
Chili	Salz	Pfeffer

Für den Tomaten-Hummus:

15 Cherry-Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 Dose Kichererbsen
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Chicorée:

1 kleiner Kopf Chicorée	Öl	Salz
-------------------------	----	------

Für den Würz-Joghurt:

150 g Naturjoghurt	1 Zweig glatte Petersilie	gemahlener Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für das Pfannbrot:

50 g Naturjoghurt, 3,5%	65 ml Milch	1 Ei
50 g Butter	200 g Weizenmehl	1 Päck. Backpulver
½ TL Zucker	1 EL neutrales Öl	½ TL Salz

Für die Garnitur:

10 Kichererbsen	Öl	Chili, Salz, Pfeffer
-----------------	----	----------------------

Für die Klößchen: Den Ofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Maishuhn auslösen und circa 200 g reines Fleisch in einen Mixer geben.

Sahne, Ei und Brösel dazugeben und vorsichtig (nicht zu lang!) fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Aus der Farce kleine Klößchen formen und in siedendem Salzwasser 4-5 Minuten ziehen lassen. Klößchen abgießen und mit Honig und 2 Scheiben Ingwer in einer Pfanne glasieren.

Für den Tomaten-Hummus: Knoblauch abziehen. Cherry-Tomaten und Knoblauch mit etwas Olivenöl und Salz im vorgeheiztem Ofen ein paar Minuten anrösten. Ein paar Tomaten für die Garnitur aufbewahren.

Kichererbsen abgießen und in einen Mixer geben. Tomaten und Knoblauch aus dem Ofen dazugeben. 3-4 EL Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer zu einer feinen Masse mixen.

Für den Chicorée: Chicorée halbieren und in einer Pfanne mit Öl und etwas Salz 3-4 Minuten anrösten.

Für den Würz-Joghurt: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt mit Petersilie mischen und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannbrot: Butter in einem Topf schmelzen. Joghurt, Milch, Ei, Mehl, Backpulver, Zucker, Öl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in drei Teile teilen und jeweils zu Kugeln formen.

Anschließend jede Kugel zu einem Teigfladen ausrollen. Eine beschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen und die Teigfladen nacheinander ca. 1 bis 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Fladen mit geschmolzener Butter bestreichen.

Für die Garnitur: Kichererbsen ca. 25 Minuten im Ofen bei 230 Grad trocknen.

Anschließend in einer Schüssel mit Öl, Chili, Salz und Pfeffer schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Ley am 26. November 2020