

Maishähnchen-Nockerl, Chicorée, Kichererbsen-Creme

Für zwei Personen

Für die Nockerl:

1 Maishähnchen	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale	1 Ei, Größe M
30 g Parmesan	45 g Cashewkerne	1-2 EL Paniermehl
1 EL neutrales Öl	250 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Chicorée:

2 Chicorée	75 ml trockener Weißwein	125 ml Gemüsefond
3 Zweige Rosmarin	10 g Butter	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Kichererbsen-Creme:

125 g Kichererbsen	100 g Joghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer

Für das Öl:

50 g Sonnenblumenöl	50 g glatte Petersilie	1 Prise Salz
---------------------	------------------------	--------------

Für die Nockerl:

Die Keule und Brust vom Maishähnchen abschneiden. Fleisch sehr feinwürfelig schneiden. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Öl anrösten. Cashewkerne und den Parmesan fein reiben. Alle Zutaten außer dem Paniermehl vermengen und kurz ruhen lassen. Für die Bindung Paniermehl nach Bedarf einarbeiten.

Mit zwei Esslöffeln Nockerl formen und im heißen Öl knusprig ausbacken.

Für den Chicorée:

Chicorée vierteln und an den Schnittseiten in Butter und Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern. Rosmarin dazulegen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Chicorée noch einige Minuten dünsten lassen, dann rausnehmen und den Sud noch 2 Minuten einkochen lassen und zum Schluss durch ein Sieb abgießen.

Für die Kichererbsen-Creme:

Kichererbsen durch ein Sieb abgießen und Einlegewasser abspülen. Mit Joghurt, Zitronenschale, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer mischen und pürieren.

Für das Öl:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten ca. 5 Minuten im Standmixer mixen und eventuell durch ein Sieb streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 26. November 2020