

Paprika-Huhn mit Knöpfe, Hühnerhaut-Chip, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Paprika-Huhn:

2 Maishähnchenbrüste	1 rote Spitzpaprika	1 Zwiebel
100 ml Sahne	400 ml Geflügelfond	50 ml trockenen Weißwein
1 EL Tomatenmark	1 EL edelsüßes Paprikapulver	½ TL scharfes Paprikapulver
2 TL Speisestärke	1 TL Schweineschmalz	2 EL Rapsöl
1 TL Salz		

Für die Knöpfe:

150 g Spätzlemehl	50 g Semola	2 Eier
1 EL Butter	2 EL Semmelbrösel	1 Msp. Kurkuma
Salz		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zitrone, davon Saft	100 g Sauerrahm
100 g Joghurt	2 Zweige Dill	1 Prise Zucker
1 Prise edelsüßes Paprikapulver	Salz	

Für das Paprika-Huhn:

Von der Hühnerbrust die Hühnerhaut abziehen und salzen. In einer Pfanne bei geringer Hitze ausbraten bis sie knusprig ist, dabei die Haut mit einem Topf beschweren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprika waschen und von der Spitze drei kleine Ringe zur Garnitur abschneiden. Dann halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Schweineschmalz mit Öl zusammen in einem Topf erhitzen. Zwiebel kurz andünsten, danach die Hälfte der Paprikawürfel dazugeben. Tomatenmark dazugeben und bei mittlerer Hitze weiter dünsten. Hähnchenbrust hinzufügen und rundum anbraten. Mit Paprikapulver würzen und Hitze reduzieren. Salzen, mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und ca. 25 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Hühnerbrust aus der Sauce nehmen und vom Knochen lösen. Stärke in 20 ml kaltem Wasser auflösen. Sauce mit Sahne, den restlichen Paprikawürfeln und der aufgelösten Speisestärke in einem Standmixer pürieren. Zurück in den Topf geben und nochmals aufkochen lassen.

Für die Knöpfe:

Spätzlemehl und Semola mit Kurkuma und Salz vermengen. Eier verquirlen und mit dem Mehl vermengen. 100 ml kaltes Wasser langsam dazu gießen bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist. Teig portionsweise durch ein Knöpflesieb in kochendes Salzwasser streichen. Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen, um fertig gegarte Knöpfe darin abzukühlen.

In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen und Semmelbrösel darin bräunen. Als Topping für die Knöpfe nutzen. Knöpfe vor dem Servieren nochmals in heißer Butter schwenken.

Für den Gurkensalat:

Salatgurke waschen, schälen, halbieren und mit einem Löffel Kerne entfernen. Festen Teil der Gurke in Würfel schneiden. Joghurt mit Sauerrahm, Zucker und Salz vermengen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Joghurt mit Zitronensaft würzen und mit Gurkenwürfeln vermengen. Salat in Schälchen verteilen und mit dem Paprikapulver bestreuen.

Susanne Wagner-Zomotor am 30. Januar 2023