

Eier-Kuchen mit Parmesan-Gemüse und Hähnchen-Streifen

Für 2 Personen

200 g Hähnchenbrust	1 Stange Lauch	1 Möhre
0,5 Kohlrabi	0,5 Paprika	100 g Zuckerschoten
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	125 g Mehl
100 g Parmesan	500 ml Gemüsefond	125 ml Wasser
125 ml Milch 3,5% Fett	2 Eier	5 EL Butter
5 El Butterschmalz	1 Bund Thymian	1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 EL edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrust säubern, von Sehnen und Silberhaut befreien und anschließend in kleine Streifen schneiden. Das Gemüse putzen, ebenfalls klein schneiden und in den Topf mit dem Gemüsefond geben. Das Gemüse etwa zehn Minuten kochen, bis es bissfest ist und aus dem Topf nehmen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenstreifen darin anbraten. Mit dem Paprikapulver und Salz abschmecken und anschließend im Ofen warmstellen. Milch und Wasser in einen Messbecher geben und unter Rühren mit einem Schneebesen Eier, Mehl und eine Prise Salz zugeben. Das Butterschmalz in einer größeren Pfanne erhitzen und den Teig eingießen. Den Teig so lange backen lassen, bis der Rand knusprig wird, dann den Eierkuchen wenden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, in sehr kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Die Petersilie, Schnittlauch und Thymian waschen, sehr fein hacken und zusammen mit dem Fleisch in die Pfanne geben. Nun den Parmesan reiben und über die Masse geben, bis sie eine leicht klebrige Konsistenz hat. Jetzt die Eierkuchen damit bestreichen und zusammenrollen. Auf einen warmen Teller anrichten und zum Schluss leicht mit dem Paprikapulver bestreuen.

Torsten Becker am 11. Januar 2011