

Hähnchen-Brust im Cornflakes-Mantel mit Gurken-Nudeln

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste, a 150 g	2 Eier	2 Salatgurken
150 g Cornflakes, zuckerfrei	3 EL Butterschmalz	2 EL Mehl
2 EL Crème-fraîche	1 Zitrone, unbehandelt	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Hähnchenbrüste in ca. 1-2 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz würzen und in dem Mehl wenden. Die Eier in einer Schüssel gut verrühren. Anschließend die Hähnchenstreifen durch die Eier ziehen und mit den leicht zerbröselten Cornflakes von allen Seiten panieren. In einer kleinen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenstreifen von allen Seiten knusprig braun anbraten. Danach die Hähnchenstreifen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gurke schälen, anschließend mit dem Schäler dünne Gurkenstreifen abziehen, bis das Kerngehäuse zum Vorschein kommt. Die Gurkenstreifen zusammen mit einer Prise Salz in einem kleinen Topf kurz erhitzen, bis die Gurkenstreifen zusammenfallen. Die Schale der Zitrone wird abgerieben, anschließend wird die Zitrone halbiert und der Saft ausgepresst. Die Crème-fraîche wird unter die Gurkenstreifen gerührt und mit Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmeckt. Die Gurkenstreifen aus dem Topf nehmen, wie Spaghetti aufdrehen und in einen tiefen Teller setzen. Die übriggebliebene Gurkenrahmsoße mit einem Pürierstab vermengen, bis er schäumt. Den Schaum mit einem Löffel abschöpfen und auf die Gurken geben. Die Hähnchenstücke dekorativ um die Gurkennudeln herumsetzen.

Alexander Herrmann am 30. Dezember 2009