

Hähnchen-Brust in Parmesan-Kardamom-Hülle

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste, ohne Haut	150 g Romanesco	200 g Tomatenstücke
1 Knolle Ingwer	1 Zehen Knoblauch	1 Muskatnuss
1 Stange Zimt	1 TL Kardamomsaat	80 g Parmesan
3 Eier	20 g Toastbrösel	5 EL doppelgriffiges Mehl
1 EL braune Butter	120 ml Gemüsefond	Olivenöl
mildes Chilisalز	mildes Chilipulver	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Kardamom im Mörser fein zerstoßen. Ein Stück von der Ingwerknolle abtrennen, abziehen und reiben. Den Parmesan reiben und mit einem Esslöffel Mehl und den Toastbrösel vermischen. Die Eier und einen halben Teelöffel geriebenen Ingwer hineinrühren. Zum Würzen etwas Zimtrinde und Muskatnuss reiben. Außerdem mit Chilisalز und Kardamom abschmecken. Den Romanesco in Röschen teilen, in Salzwasser fast weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Sud behalten Die Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit zwei Drittel des Gemüsefonds und den Knoblauchscheiben in einem Topf etwa acht Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab drei Esslöffel Olivenöl hineinmixen. Etwas Zimtrinde hineinreiben und alles mit Salz, Chili und Zucker abschmecken. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und in etwa vier Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Chilisalز würzen. Zuerst die Scheiben in dem restlichen Mehl wenden, anschließend in der selbst hergestellten Parmesanmasse. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust-Scheiben sanft bei mittlerer Hitze bräunen. Die fertig gebratenen Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Romanesco wieder in seinem Sud mit brauner Butter und drei Esslöffeln Gemüsefond erhitzen. Etwas Muskat reiben und zusammen mit Chilisalز auf das Gemüse geben. Die Tomatensauce auf einem Teller verteilen, die Hähnchenbrust-Scheiben darauf verteilen und die Romanescoröschen außen herum legen und alles servieren.

Alfons Schuhbeck am 04. Februar 2011