

Maishähnchen-Brust mit Caesar Salad und Pommes frites

Für zwei Personen

Für das Maishähnchen:

2 Maishähnchenbrüste 3 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Caesar's Salad:

2 Romana-Salatherzen 2-3 Sardellenfilets 200 g Parmesan
2 Scheiben Weißbrot 1 EL Kapern 1 Eigelb
1 EL Senf 1 EL Butter 30 ml weißer Balsamicoessig
60 ml Geflügelfond 200 ml Rapsöl Salz, Pfeffer

Für die Pommes Frites:

4 mehligk. Kartoffeln 1 TL edelsüßes Paprikapulver Frittierfett, Salz

Für das Maishähnchen:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrüste salzen und pfeffern. Von allen Seiten kräftig in Butterschmalz anbraten und im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 59 Grad garen.

Für den Caesar's Salad:

In ein hohes Gefäß das Eigelb, den Senf, Essig, Fond, Kapern und Sardellen geben. Einen Teil des Parmesans reiben und 4 EL davon mit in das Gefäß geben. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer pürieren. Das Öl während des Pürierens langsam einrieseln lassen. Die Sauce soll gebunden sein, aber nicht so dick wie Mayonnaise werden. Bei Bedarf etwas Fond nachgießen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat kleinschneiden, waschen, trocken schleudern und auf Tellern anrichten. Das Dressing mit einem Löffel über den Salat träufeln.

Weißbrot in Würfel schneiden und in Butter anrösten. Die Croûtons auf dem Salat verteilen. Den restlichen Parmesan darüber hobeln.

Für die Pommes Frites:

Fritteuse oder Topf mit Fett auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen und schälen. Der Länge nach zu Scheiben schneiden, ca. 5mm. Dann die Scheiben in Stifte schneiden, ca. 5mm, und im heißen Fett 3-4 Minuten vorfrittieren. Die Kartoffeln kurz herausnehmen. Die Fritteuse oder den Topf noch etwas heißer werden lassen, ca. 180°C. Kartoffelstifte nochmals ausbacken bis sie kross und goldgelb sind. Eine Mischung aus Salz und dem Paprikapulver herstellen und zum Schluss über die fertigen Pommes frites streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Mai 2019