

Salatherzen mit Perlhuhn-Brust, Garnele, Melone

Für zwei Personen

Für die Salatherzen:	2 kleine Salatherzen	1 EL Sardellen
1-2 Eier (Eigelbe)	20 g Parmesan	1 TL Dijonsenf
50 ml Weißweinessig	30 ml neutrales Öl	1 Prise Zucker
Olivenöl, Salz	1 Prise Cayennepfeffer	
Für die Perlhuhnbrust:	1 Stück Perlhuhnbrust	1 Flocke Butter
1 Zweig Rosmarin	Salz	
Für die Garnele:	2 Stück Steingarnelen	1 Ei
1 EL Mehl	3 EL Panko	Öl, Salz
Für die Melone:	$\frac{1}{4}$ Zuckermelone	brauner Zucker
Für die Garnitur:	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	3 Stück Radieschen
5 Blätter Basilikum	Essig	

Für die gebratenen Salatherzen: Den Ofen auf ca. 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für das Parmesandressing die Eier trennen und Eigelbe auffangen.

Eigelbe zusammen mit Dijonsenf, Weißweinessig, Cayennepfeffer, Salz und Zucker glatt rühren. Parmesan reiben und zusammen mit 30 ml Wasser und den Sardellen dazugeben. Langsam das Öl mit einem Stabmixer einmischen. Kräftig abschmecken. Salatherzen vierteln, waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl auf der Schnittfläche scharf anbraten, sodass leichte Röstaromen entstehen.

Für die Perlhuhnbrust: Hühnerbrust waschen, trockentupfen, von beiden Seiten salzen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Eine Flocke Butter zum Huhn geben, sowie den Rosmarin. Im Backrohr für ca. 8-10 Minuten garen.

Für die Garnele: Garnelen putzen, waschen, trockentupfen, leicht salzen, melieren, durch ein verquirltes Ei ziehen und zum Schluss mit Panko panieren. Garnelen in neutralem Öl goldbraun herausfrittieren und auf einem Küchentrepp abtupfen.

Ähnlich wie beim Schnitzel sollte man ein gebackenes Produkt - in diesem Fall die Garnele - ruhig vor dem Frittieren salzen, sonst bekommt man den Geschmack auf der Panierung und das schmeckt einfach nicht so stimmig.

Für die Melone: Die Melone schälen und vom Kerngehäuse befreien. In 1cm dicke Spalten schneiden und mit einem runden Ausstecher ca. 2-3 cm große Kreise ausstechen. Diese mit etwas braunem Zucker bestäuben und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten karamellisieren.

Für die Garnitur: Gurken schälen, von Enden befreien, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Mit einem Gemüseschäler feine Streifen schälen und diese zu kleinen Röllchen einrollen. Radieschen waschen, trockentupfen und fein hobeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Salatherzen mit dem Parmesandressing vorsichtig marinieren und ca.

4 Viertel auf den Teller verteilen. Perlhuhnbrust in Scheiben schneiden oder halbieren und ebenfalls auf dem Teller platzieren. Die gebratene Melone dazugeben. Die gebackene Garnele daraufsetzen und mit den Radieschen und den Gurken (nochmal mit Essig nachmarinieren) sowie frischen Basilikum garnieren. Das Gericht servieren.

Alexander Kumptner am 28. August 2020