

Hähnchen-Nuggets, Gewürz-Ketchup, Pfeffer-Kartoffeln

Für 4 Personen

Hähnchennuggets:

| | | |
|----------------------------|---------------------------|----------------------|
| 0,5 Zitrone, unbehandelt | 2 Eier | 1 EL Dijon-Senf |
| 4 Geflügelbrüste ohne Haut | 80 g Mehl, doppelgriffig | 100 g Weißbrotbrösel |
| 200 ml Öl | Muskatnuss, Salz, Pfeffer | |

Gewürzketchup:

| | | |
|--------------------|-----------------------|---------------------|
| 1 Zwiebel, klein | 100 ml Olivenöl, mild | 150 ml Gemüsebrühe |
| 50 g Zucker, braun | 125 g Tomatenmark | 150 g Dosen-Tomaten |
| 150 ml Ketchup | 125 ml Ananassaft | 1 TL Rosenwasser |
| 2 TL Weißweinessig | 25 g Gewürzmischung | 20 g Salz |
| Chiliflocken, mild | | |

Pfefferkartoffeln:

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------------|
| 500 g Kartoffeln, fest | 1 TL Kümmel, ganz | 1 EL Butter, braun |
| 1 EL Butter | Grillpfeffer | Kümmel, Majoran, Salz |

Limettendip:

| | | |
|---------------------|----------------|--------------------------|
| 100 g Crème-fraîche | 4 – 5 EL Sahne | 0,5 Limette, unbehandelt |
| Chilisalز | Zucker | |

Hähnchennuggets:

Die Schale der Zitrone abreiben. Das Ei verquirlen, mit Dijon-Senf, Muskat und Zitronenabrieb verrühren. Die Hähnchenbrüste schräg in circa vier Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und nacheinander in doppelgriffigem Mehl, verquirltem Ei und den Weißbrotbröseln wenden. Die Panade dabei nicht zu sehr andrücken. In eine tiefe Pfanne zwei Zentimeter hoch Öl einfüllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die panierten Hendlstücke darin von beiden Seiten goldbraun backen. Die gebackenen Hendlstücke nochmals kurz darin wenden.

Gewürzketchup:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze mit einem Esslöffel Öl goldbraun anbraten. Mit der Brühe aufgießen und die Pfanne vom Herd ziehen. Den braunen Zucker in einem Topf bei milder Hitze karamellisieren lassen, das Tomatenmark zugeben und unter ständigem Rühren anrösten. Zwiebeln mit Brühe, Dosen-Tomaten, Ketchup, Ananassaft, Rosenwasser, Weißweinessig, die Gewürzmischung und das Salz zugeben, einmal aufkochen lassen und den Topf vom Herd ziehen. Mit Hilfe eines Stabmixers das restliche Öl einmischen und mit Chiliflocken würzen.

Pfefferkartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, in kräftig gesalzenem Wasser mit Kümmel weich kochen und auf einem Sieb abgießen. Den Kümmel entfernen und weiter verwenden. Die Kartoffeln halbieren, in einer Pfanne in der braunen Butter goldbraun braten und mit Salz, Grillpfeffer, einer Prise gemahlenem Kümmel und Majoran würzen. Zuletzt einen Esslöffel Butter hinein schmelzen lassen.

Limettendip:

Saft der Limette auspressen, die Schale abreiben. Crème-fraîche mit Sahne, Limettensaft und Limettenschale glatt rühren. Mit Chilisalز und einer Prise Zucker abschmecken.

Anrichten:

Die Hähnchennuggets, Gewürzketchup, Pfefferkartoffeln und den Limettendip jeweils separat in Schüsseln oder tiefen Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 23. Juli 2010