

# Nuggets auf Lauch-Gemüse mit Hähnchen

## Für 4 Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	50 g Speck, am Stück	150 g Butterschmalz
125 g Cornflakes, ungesüßt	50 g Mehl	75 ml Geflügelfond
75 ml Sahne	50 ml Weißwein, trocken	1 EL Tomatenmark
2 Eier	1 Fleischtomate	1 Strauchtomate
3 Schalotten	150 ml Gemüsefond	1 Stange Porree
75 g Oliven, grün	1 EL Kapern	3 Zehen Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 TL Weißweinessig
0,5 Bund Petersilie, glatt	1 TL Zucker	Olivenöl
Chilipulver	Salz	Pfeffer, schwarz

Für das Lauchgemüse die Porreestange längs halbieren und klein schneiden. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch, den Speck und eine Schalotte darin anbraten. Den Knoblauch abziehen, eine Zehe fein würfeln und beiseite legen und den Rest in Scheiben schneiden und dazugeben. Anschließend mit Weißwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne dazugeben und bei geringer Hitze reduzieren. Die Fleischtomate blanchieren, enthäuten, anschließend vierteln, entkernen und in kleinen Würfeln zu dem Lauchgemüse dazu gegeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, in vier gleich große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Cornflakes zerbröseln. Die vier Hähnchenbruststücke zunächst in Mehl wenden, anschließend in den Eiern wenden und zum Schluss in den zerbröselten Cornflakes. Die Hähnchenbruststücke festdrücken. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchennuggets darin ausbacken. Für den Dip die übrigen Schalotten und den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Tomatenmark und die Rosmarin- und Thymianzweige hinzufügen und kurz mitbraten. Das Ganze mit Gemüsefond ablöschen und alles kurz Einkochen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Strauchtomate ebenfalls blanchieren und enthäuten. Anschließend vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Oliven und die Kapern fein hacken. Die Kräuterzweige aus der Soße nehmen und die Oliven, die Tomatenwürfel, etwas Chilipulver und die Kapern hinzugeben. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und Weißweinessig abschmecken und abschließend die Blatt Petersilie unterrühren. Die Nuggets und das Lauchgemüse auf Tellern anrichten und das Dip dazu servieren.

NN am 24. November 2009