

Backendl a la Topfgeld-Jäger

Für 2 Portionen

300 g Hühnerbrust	50 g Mehl	2 Eier
200 g Paniermehl	1 TL Curry	1/2 TL Fenchelsamen
2 Kardamonkapseln	Pfeffer	Salz
Öl	Zitrone	

Die Hühnerbrust mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Zur Panade:

Für die Panade drei tiefe Teller jeweils mit Mehl, zwei geschlagenen Eiern und Paniermehl füllen. Für eine Alternative können anstelle des Paniermehls auch Cornflakes verwendet werden. In einem Mörser das Curry zusammen mit den Fenchelsamen und etwas Kardamon fein mörsern. Dann eine Prise Salz dazugeben. Die gemörserten Gewürze zu den Eiern unterschlagen. Die gewürzte Hühnerbrust wird als erstes in den Teller mit Mehl gelegt. Dann folgt das Eintauchen beider Seiten in die geschlagenen Eier. Zum Schluss die Hühnerbrust in dem Paniermehl wenden. Die panierte Hühnerbrust jetzt für 4 bis fünf Minuten in einen mit Öl erhitzten Topf eintauchen. Hat das Hähnchen eine gold-braune Farbe angenommen, dieses aus dem Topf nehmen, auf einem Blatt Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen. Zum Garnieren können Sie eine Zitronenspalte mit auf den Teller legen.

Steffen Henssler am 28. 09. 2011