

Hähnchen Kiewer Art mit Fondant-Kartoffeln, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrüste à 150 g	1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch	100 g Parmesan
100 g Mehl	100 g Panko	2 EL kalte Butter
1 Ei	Rapsöl	

Für die Kartoffeln:

2 große mehligk. Kartoffeln	2 EL Butter	3 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin	250 ml Hühnerbrühe	Cayennepfeffer, Öl

Für den Salat:

80 g Feldsalat	8 Kirschtomaten	1 große Karotte
2 Frühlingszwiebeln	1 TL Honig	weißer Balsamico
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Fondant-Kartoffeln die Enden der Kartoffeln abschneiden. Die Kartoffeln danach aufstellen, von oben nach unten schälen und halbieren, so dass jeweils zwei kleine Zylinder entstehen. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser zwei bis drei Minuten ziehen lassen, anschließend abtropfen lassen und trocken tupfen. Eine ofenbeständige Pfanne auf höchster Stufe erhitzen und etwas Olivenöl zugeben. Die Kartoffeln nun mit der flachen Seite nach unten in die Pfanne geben und zwei bis drei Minuten anbraten. Die Oberseite salzen und pfeffern. Sobald die Unterseite goldgelb ist, die Kartoffeln wenden, nochmals würzen und aus der Pfanne nehmen. Mit Küchenpapier das Öl aus der Pfanne wischen, den Herd auf mittlere Stufe stellen und Butter, Rosmarin und Thymian hineingeben. Sobald die Butter anbräunt, die Kartoffeln wieder dazugeben und die Hühnerbrühe angießen. Die Pfanne nun in den Ofen stellen und die Kartoffeln 20 bis 25 Minuten garen. Für das Hähnchen den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilienblätter abzupfen, den Schnittlauch und Dill grob hacken. Die Kräuter danach mit dem Knoblauch und der Butter im Blitzhacker zerkleinern. Die so entstandene Kräuterbutter anschließend auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und für fünf Minuten ins Gefrierfach legen. Die Hähnchenbrüste von etwaigen Sehnen entfernen, dünn ausklopfen und grob mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchbutter aus dem Gefrierfach nehmen und je eine Hälfte in die Mitte des Hähnchens legen. Die Brüste zu einem Ball zusammenklappen und mit Zahnstochern die Öffnung schließen. Das Ei verquirlen. Den Parmesan reiben und vier Esslöffel davon mit dem Panko vermischen. Die Hähnchenbrüste zuerst in Mehl, anschließend im Ei und zuletzt mit der Parmesan-Pankomischung panieren. Öl in einer Fritteuse oder in einem großen Topf erhitzen. Die Hähnchenbrüste vorsichtig reinlegen und ein bis zwei Minuten goldbraun frittieren. Danach das Hähnchen auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen circa 10 bis 15 Minuten backen. Den Feldsalat waschen, die Tomaten halbieren, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Karotten schälen und raspeln. Alles in eine Schüssel geben. Aus Honig, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und mit dem Salat vermengen. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Kartoffeln aus dem Ofen holen, mit Cayennepfeffer würzen und zusammen mit dem Hähnchen anrichten. Den Salat separat dazu reichen.

Benedikt Strehle am 03. September 2014