Wasabi-Erdnuss-Hähnchen, Erdbeeren, Ziegenkäse-Creme

Für zwei Personen

Für die Balsamico-Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	3 EL eingel. grüner Pfeffer	2 EL dunkler Aceto Balsamico

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrüste à 200 g	50 g gesalzene Erdnüsse	1 Ei
25 g Semmelbrösel	1 TL Wasabi-Pulver	Pflanzenöl

Für die Ziegenkäse-Creme:

150 g Ziegenfrischkäse	200 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
50 g Zucker		

Für die Balsamico-Erdbeeren:
Die Erdbeeren waschen, von Strünken befreien, halbieren und mit dem grünen Pfeffer mischen. Etwas Balsamico darüber träufeln.

Für das Hähnchen:
Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Wasabi mit etwas Wasser zu einer Paste anrühren. Mit Semmelbrösel und Erdnüssen vermengen. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen und verquirlen. Das Fleisch in das Ei legen und mit der Wasabi-Erdnuss-Mischung panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und goldbraun braten. Im vorgeheizten Ofen 5 Minuten garen.

Für die Ziegenkäse-Creme:
Die Minze abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Die übrigen Blätter fein hacken. Sahne steifschlagen und mit gehackter Minze, Ziegenfrischkäse und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Creme für etwa 30 Minuten im Tiefkühlfach anfrieren lassen. Vor dem Servieren mit einem Esslöffel Nocken aus der angefrorenen Creme abstechen.
Das Wasabi-Erdnuss-Hähnchen mit Balsamico-Erdbeeren und Ziegenkäse-Creme auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Balsamico beträufeln und mit Minzblättern garniert servieren.

Gerda Bernhardt am 31. Mai 2017