

Chili-Chicken mit Chips, Chili-Curry-Dip und Chicorée

Für zwei Personen

Für das Chicken:

1 Hühnerbrust à ca. 250 g	1 milde rote Chilischote	1 milde grüne Chilischote
Butter	Chilisalز	Pfeffer

Für die Chips:

4 kl. vorw. festk. Kartoffeln	1 TL Paprikapulver	1 TL Curry
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

1 reife Tomate	20 g Ingwer	1 milde rote Chilischote
50 g Tomatenmark	1 TL rote Currypaste	Salz

Für den Chicorée:

1 roter Chicorée	1 gelber Chicorée	200 ml Gemüsefond
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Chiliflocken

Für das Chicken:

Die Hühnerbrust waschen, trockentupfen, in dicke Streifen schneiden, mit Chilisalز und Pfeffer würzen, kurz in Butter rundherum anbraten und bei leichter Hitze garen. Chilis halbieren, entkernen und in der Chicken- Pfanne seitlich mitbraten.

Für die Chips:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und bei 170 Grad hellgelb frittieren. Mit einem Schaumlöffel entnehmen und kurz vor dem Anrichten nochmal goldgelb frittieren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen.

Für den Dip:

Tomate überbrühen, schälen, entkernen und klein würfeln.

Chilischote halbieren, entkernen und sehr fein schneiden.

Ingwer schälen und reiben. Alles zusammen mit Tomatenmark, Currypaste und Salz pürieren und in kleiner Schale anrichten.

Für den Chicorée:

Chicorée waschen, äußere Blätter entfernen, halbieren mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter auf der Schnittfläche anbraten, bei leichter Hitze garen, umdrehen mit Gemüsefond beträufeln und etwas weitergaren.

Für die Garnitur:

Chicken mit Chiliflocken garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerlind Sahn am 04. November 2019