

Crispy Chicken mit Petersilie und Currydip

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 200 g	100 g Cornflakes	50 g Paniermehl
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	100 ml Rapsöl
20 ml Milch	125 g Joghurt	50 g Crème-fraîche
3 EL Hüttenkäse	1TL Balsamico-Essig, schwarz	1 Bund Petersilie, glatt
2 TL Currypulver	1 Prise Paprikapulver	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für den Petersiliendip die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie zupfen, fein hacken, mit dem Joghurt, der Crème-fraîche und dem Zitronensaft verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Currydip den Hüttenkäse mit einem Teelöffel Currypulver und dem Balsamico-Essig verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Für das Crispy Chicken zwei Eier mit Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cornflakes zerdrücken und mit dem Paniermehl, einer Prise Curry und etwas Paprikapulver vermengen. Nun die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in vier Zentimeter dicke Stücke schneiden und durch die Eimasse und die Cornflakespanade ziehen. Anschließend die Hühnerteile in dem Rapsöl knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Crispy Chicken mit dem Petersiliendip und dem Currydip auf Tellern anrichten.

Petra Chiyad am 26. Januar 2010