

Wildkräuter-Salat mit Hühnchen und Wassermelone

Für zwei Personen

150 g Wildkräutersalat-Mischung 100 g Kirschtomaten $\frac{1}{4}$ Wassermelone

Für das Dressing:

1 EL Dijonsenf 200 ml Balsamicoessig 150 ml Haselnussöl
100 ml Olivenöl Salz schwarzer Pfeffer

Für das Hühnchen:

200 g Hähnchenbrustfilet 3 Eier 50 g Cornflakes
100 g Paniermehl 100 g Mehl $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
1 kg Butterschmalz Salz schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Butterblümchen

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panade die Cornflakes im Mörser zerstoßen und mit dem Paniermehl und Paprikapulver vermischen. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Die Eier aufschlagen und die Hähnchenstreifen zunächst im Mehl, danach im Ei und schlussendlich in der Cornflakes-Panade wenden. Im heißen Butterschmalz goldgelb backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Wildkräuter-Mischung waschen und trocken schleudern. Die Kirschtomaten zunächst waschen und dann halbieren. Für das Dressing einen Esslöffel Dijonsenf in einen hohen Becher geben, den Balsamico hinzugeben und mit einem Stabmixer durchmischen. Währenddessen das Haselnussöl und das Olivenöl hinzugeben bis das Dressing dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Melone von der Schale befreien und das Fruchtfleisch in dreieckige Scheiben schneiden. Anschließend in einer heißen Grillpfanne kurz anbraten.

Den Wildkräuter-Salat mit knusprigem Hühnchen und gegrillter Wassermelone auf Tellern anrichten, mit den Butterblümchen garnieren und servieren.

Lars Pemöller am 30. Juni 2015