

Hähnchen mit Sesam-Kartoffeln

Für 4 Personen

Hähnchen:

2 Maishähnchen, a 1 kg	2 Eier	6 EL Mehl
50 g Panko	1 Bund Rosmarin	150 ml Teriyaki-Soße
Salz	Chilipfeffer	

Sesamkartoffeln:

300 g Kartoffeln, fest	0,5 Bund Petersilie	4 EL Sesamkörner, geröstet
100 ml Sesamöl, dunkel	Salz	Pfeffer

Soße:

1 Salatgurke, klein	50 g Crème-fraîche	0,5 Zitrone
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Hähnchen:

Hähnchen auslösen. Keulen in Salzwasser gar kochen, danach enthäuten und die Knochen entfernen. Mit Chilipfeffer würzen, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und mit Panko panieren. In einer Fritteuse knusprig backen. Die Brüste leicht plattieren und würzen, in einer Grillpfanne mit Rosmarin garen und zum Schluss mit Teriyaki-Soße glacieren.

Sesamkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und blanchieren. In einer Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie hacken. Sesamkörner und Petersilie und ein bisschen Sesamöl dazu geben.

Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Gurke schälen, entkernen und grob mixen. Crème-fraîche, Butter und Zitronensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steffen Henssler am 20. November 2009