

Knusprige Hähnchen-Keulen mit Süßkartoffel-Chips

Für 4 Personen:

Für die Hendlkeulen:

4 Hähnchenkeulen (mit Haut) 3-4 EL Öl 1 TL Brathähchengewürz
Salz

Für die Chips:

1 EL Salz $\frac{1}{2}$ 1 TL mildes Currypulver $\frac{1}{4}$ TL milde Chiliflocken
3 große Süßkartoffeln (1 kg) Fett

Für die Salsa:

2 Tomaten 1 reife Mango 1 Frühlingszwiebel
1 Spritzer Limettensaft 1 bis 2 TL Olivenöl 1 EL Tomatenketchup
mildes Chilisalz

Für die Hendlkeulen Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen, nach Belieben am Gelenk in zwei Teile schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten goldbraun braten. Dann die Backofentemperatur auf 220 °C erhöhen und die Hähnchenkeulen etwa 20 Minuten kross braten.

Inzwischen das Öl mit dem Brathendlgewürz verrühren und die Hähnchenkeulen damit 2 bis 3 Minuten vor Ende der Garzeit bestreichen. Zum Servieren noch etwas salzen.

Währenddessen für die Chip 1 EL Salz mit Curry und Chiliflocken zu einem Currysalz mischen. Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Scheiben hobeln.

Reichlich Fett in der Fritteuse oder einem großen Topf auf etwa 130°C erhitzen. Die Süßkartoffelscheiben nach und nach hineneingeben, umrühren und knusprig und goldgelb frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Currysalz würzen.

Für die Tomaten-Mango-Salsa die Tomaten waschen und vierteln, dabei den Stielansatz und die Kerne entfernen. Die Viertel in Würfel schneiden. Die Mango auf die schmale Seite stellen, das Fruchtfleisch mit einem Gemüsemesser vom Stein schneiden, schälen und in 5 bis 8 mm große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Mit Tomaten- und Mangowürfeln mischen, mit Limettensaft, Olivenöl und Ketchup marinieren und die Salsa mit Chilisalz würzen.

Zum Servieren die Hendlkeulen nach Belieben halbieren und mit den Süßkartoffelchips auf warmen Tellern anrichten. Die Tomaten-Mango-Salsa dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 26. April 2021