

Hähnchen-Knusper-Streifen mit Chips

2006-11-18 21:46:57

Fast Food deluxe: Knusprig gebackene Streifen von Hähnchenbrustfilet in raffiniert gewürzter Panade und hauchdünne Kartoffel-Chips, dazu gibt's selbst gemachte Remoulade und einen frischen Feldsalat mit einem feinen Dressing auf Joghurtbasis. Klingt kompliziert? Geht aber ganz einfach und schnell ...
für 2 Personen:

Hähnchenfilet-Streifen:

- 2 kleine Hähnchenbrustfilets (á ca. 150 g)
- 1 Ei, 3 EL Sahne, 1 TL Senf
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale (Bio)
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Mehl und Semmelbrösel
- Butterschmalz
- etwas Zitronensaft

Remoulade:

- 1 hartgekochtes und 1 frisches Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf, 1 Ei Kapern
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- gut 100 ml feines Olivenöl
- 2 Cornichons (kleine Gurken)
- 2 gehäufte EL frische Kräuter
- Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer

Salat und Dressing:

- frischer Feldsalat
- je 1 EL Joghurt und Creme Fraiche
- 2 EL feines Olivenöl
- 1 TL Walnussöl
- 3 EL Gemüsebrühe
- 1 TL Senf und 1 TL Zucker
- 1 TL weißer Balsamico-Essig
- 1 TL Himbeer- oder Rotweinessig
- 1 knapper TL Portwein
- 1 knapper TL Sherry, trocken
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer

Kartoffelchips:

- 2 bis 3 große festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pflanzenöl zum Ausbacken

1| Remoulade vorbereiten: Das frische, das zerdrückte gekochte Eigelb und den Senf mit einer Kabel gut verrühren. In der Küchenmaschine oder mit dem Zauberstab Öl in einem dünnen Strahl langsam einmischen bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Essig einrühren. Kapern und Cornichons fein hacken und

Vogels Küche

Hähnchen-Knusper-Streifen mit Chips

unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

2| Salatdressing vorbereiten: Alle Zutaten gut vermischen bis ein nicht zu dickflüssiges Dressing entsteht. Konsistenz über die Menge an Öl und Brühe regulieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

3| Hähnchenstreifen: Filet unter fließendem Wasser kurz abspülen, gut trocken tupfen, ggf. von Fett und Sehnen befreien und in daumendicke und ca. 8 bis 10 cm lange Streifen schneiden. Ei, Sahne, Senf, Zitronenschale, ½ TL Salz und die weiteren Gewürze mit einer Gabel gut verrühren. Hähnchenstreifen zuerst in Mehl wenden, gut abschütteln, dann durch die Eimasse und zum Schluss durch Semmelbrösel ziehen. Panade leicht andrücken. Sofort in reichlich Butterschmalz bei milder Hitze goldbraun backen.

4| Kartoffeln schälen und auf einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Mit einem Küchentuch gut trocken tupfen. Portionsweise in einer tiefen Pfanne in reichlich Öl goldbraun backen. Heraus nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Fertige Chips im Ofen bei etwa 80 Grad Umluft in einer flachen Schüssel warm halten. Leicht salzen, wenn alle Chips fertig sind und sofort servieren.

5| Anrichten: Hähnchenstreifen mit Zitronensaft beträufeln und zusammen mit Chips, Remoulade und Salat servieren.