

Geschüttelte Chicken-Fingers mit Süßkartoffel-Chips und Sauerrahm-Espuma

 happy-mahlzeit.com/2019/11/20/geschüttelte-chicken-fingers-mit-süßkartoffel-chips-und-sauerrahm-

Zutaten für 4 Personen

Für die Chicken-Fingers:

- 4 Maishähnchenbrüste, ohne Haut und Knochen
- ½ TL grobes Salz
- 1 Msp. brauner Zucker
- 1/2 TL fruchtiges Currypulver
- 1 Msp. Paprika, edelsüß
- 4 EL Speisestärke
- Erdnuss-Öl zum Ausbacken
- 1 EL Sojasauce
- 1 unbehandelte Limette

Für die Süßkartoffel-Chips:

- 2 große Süßkartoffeln
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 1/2 Bund Koriander
- 1 Limette
- 1/2 TL Currypulver
- Salz
- Pflanzenfett zum Ausbacken

Für den Sauerrahm-Espuma:

- 100 ml flüssige Butter
- 1 Ei, Größe M
- 2 Eigelbe, Größe M
- 1 Zitrone
- 150 g Sauerrahm
- Koriander aus der Mühle
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Maishähnchenbrüste mittig halbieren, jede Hälfte in 4 - 5 Streifen schneiden und in einen großen

Frühstücksbeutel geben. Salz, braunen Zucker, Curry und Paprika zugeben. Danach die Hähnchenstreifen

ordentlich schütteln. Die Schale der Limette reiben, mit der Sojasauce zu dem Hähnchen geben und erneut schütteln. Zum Schluss die Stärke in den Beutel geben und kräftig schütteln, damit sich die Stärke gleichmäßig verteilt. Anschließend alles auf ein Sieb geben und die überschüssige Stärke abschütteln.

Die Chicken-Fingers im erhitzten Erdnuss-Öl 4-5 Minuten knusprig ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen und ggf. mit Salz nachwürzen.

Für die Kartoffel-Chips die Kartoffeln schälen und in ca. 2x8cm große Stifte schneiden. Blatt Petersilie und Koriander waschen, trocken schleudern, von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Chips nun langsam bei ca. 140 - 160°C 7 - 8 Minuten knusprig ausbacken.

Den Saft einer Limette auspressen. Die Chips auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Limettensaft, Salz und Curry würzen. Kurz vor dem Servieren die Kräuter darüber streuen.

Für den Espuma den Saft einer Zitrone auspressen und mit Butter, Eiern und Sauerrahm in einem Mixbecher fein mixen. Kräftig mit Salz, schwarzem Pfeffer und Koriander abschmecken. Anschließend durch ein feines Sieb laufen lassen. Die Flüssigkeit nun in die Espumafflasche füllen und in einem Wasserbad heiß stellen. Dabei die Flasche bei stetig ansteigender Hitze erwärmen (maximal 85°C) und dabei gelegentlich schütteln.

Die Chicken-Fingers auf die Teller legen, die Chips seitlich versetzt daneben setzen und mit Sauerrahm vollenden.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 16.11.2013

Prominenter Gast: Wolfgang Lippert