

Mariniertes Hähnchen mit

Wasabi-Kartoffelsalat

Schritt 1.

Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Majoran hacken, Zitrone vierteln und Chili halbieren und entkernen. Schalotte vierteln.

Schritt 2.

Die Zutaten nun in eine Auflaufform füllen und mit Milch übergießen. Anschließend die Form in Frischhaltefolie wickeln und alles über Nacht einlagern.

Schritt 3.

Auflaufform am nächsten Tag wieder hervorholen.

Schritt 4.

Die Enden der Gurke abschneiden, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Joghurt, Olivenöl, Mayonnaise und Wasabipaste in eine Schüssel geben und vermengen. Kartoffeln und Gurkenscheiben dazugeben und mit dem Wasabi-Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 5.

Das Hähnchen aus der Marinade nehmen und auf einem Teller abtropfen lassen. Ei in einem tiefen Teller aufschlagen



Zutaten

- 3 Hähnchenbrustfilets
- ½ EL Wasabipaste
- 3 Zweige Majoran
- 1 Zitrone
- 1 Chili
- 1 Schalotte
- 300 ml Vollmilch
- 600g fest kochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 175g Joghurt
- 1 EL Mayonnaise
- 1 Ei
- 80g Semmelbrösel
- 3 EL Butterschmalz
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

und verquirlen und Semmelbrösel in einen weiteren tiefen Teller geben. Butterschmalz in einer Pfanne über mittlerer bis hoher Hitze schmelzen. Hähnchen im Ei und anschließend in den Semmelbrösel wenden und portionsweise ca. 8 Min. braten, oder bis es von beiden Seiten goldbraun ist. Gebratenes Hähnchen mit Wasabi--Kartoffelsalat servieren.