

Fiechters panierte Hahnenkämme

16–20 Hahnenkämme
1 l Gemüsebrühe
2 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl
Paniermehl, fein gemahlen
Bratbutter oder Erdnussöl

Für die Sauce
je 1 Bund Petersilie und Koriander, gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 Schalotte, gehackt
1 Chilischote, gehackt
2 unbehandelte Limetten, Schale und Saft
4 EL Olivenöl
1 Tomate, in kleine Würfel geschnitten
Salz

Die Kämme in der Brühe 1½ Stunden kochen. Dann abkühlen lassen.

Die Eier in einem tiefen Teller mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verquirlen. Auf zwei weitere Teller jeweils Mehl und Paniermehl geben. Die Kämme nacheinander im Mehl, im Ei und dann im Paniermehl wenden.

Die panierten Kämme in der nicht zu heißen Bratbutter oder im Erdnussöl etwa 5 Minuten braten. Vorsicht: einen Deckel oder ein Sieb aufsetzen, die Haut der Kämme platzt, und es besteht Spritzgefahr!

Für die Sauce alle Zutaten bis einschließlich Olivenöl im Mixer oder Blitzhacker fein pürieren. Die Tomatenstücke zugeben und alles mit Salz abschmecken.

