

Gebackene Hühnerbrust mit Erbsenreis nach Christoph Kulmers-Art

4 Hühnerbrüste jeweils ca. 200 g
150 g griffiges Mehl
150 g Semmelbrösel
4 Eier
Salz
Öl zum frittieren

Erbsenreis:

Erbsen
1 Tasse Langkornreis
2 Tassen Gemüse oder Fleischbrühe (Kann auch Wasser mit einem Brühwürfel sein)
2 EL Butter
Salz und Pfeffer

2 Pfirsiche
etwas Zucker
4 EL Preiselbeermarmelade
Petersilie zum garnieren

Die Pfirsiche waschen, halbieren und von den Kernen befreien. Die Schnittflächen kurz in Zucker tauchen und mit einem Creme Brulée-Brenner den Zucker karamellisieren. Ersatzweise kann man auch einfach Pfirsiche aus der Dose nehmen wenn man keinen Brenner besitzt. Auf die Pfirsichhälften je einen Esslöffel Preiselbeermarmelade geben und auf die Teller legen.

Eine Tasse Reis in einen Topf messen und mit der doppelten Menge an Brühe bedecken (2 Tassen). Das ganze etwas Salzen, Pfeffern sowie einen Esslöffel Butter dazu geben und zum kochen bringen. Wenn der Reis kocht etwas zurück schalten und auf kleiner Flamme fertig köcheln lassen bis keine Brühe mehr vorhanden ist.

Zum servieren die Restliche Butter in einer Pfanne zergehen lassen, den Reis und die Erbsen (so viel man möchte) hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Mitter der Teller anrichten.

Die Hühnerbrüste unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Anschließend von Sehnen und Blutadern befreien. Währenddessen in einem kleinen Topf Öl vorsichtig erhitzen (ca. 180 Grad Celsius). Die Eier mit einem Schneebesen in einem Geschirr verquirlen. Hühnerbrüste anschließend auf beiden Seiten Salzen und zum panieren zuerst in das Mehl geben. Das Mehl sollte beide Seiten bedecken. Die Brüste anschließend durch die Eier ziehen und kurz abtropfen lassen bevor man sie in die Brösel legt. Die Brösel leicht andrücken. Die fertig panierten Brüste vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen und solange schwimmend frittieren bis sie eine goldgelbe Färbung aufweisen (zwischendurch einmal umdrehen). Die Brüste herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend auf die Teller geben und mit etwas Petersilie dekorieren.

