



Alexander Poloczek

Geflügelhack-Spieße mit Artischockencreme und Süßkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Spieße: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann herausnehmen und kurz beiseite stellen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen und grob hacken. Fleisch, Petersilie, Thymian, Ei und gedünstete Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem Universalzerkleiner zerkleinern. Semmelbrösel unterkneten, bis eine gut formbare Masse entsteht. Anschließend kräftig mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Rosmarinzwige auf etwa 10 cm kürzen und die unteren Nadeln abstreifen. Je 2 EL Hackmasse mit angefeuchteten Händen in länglichen Portionen um die Zweige formen. Reichlich Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße darin unter Wenden ca. 7 Minuten goldbraun braten.

300 g Hähnchenbrustfilet
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 4 EL Semmelbrösel
 4 Zweige Petersilie
 2 Zweige Thymian
 12 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Braten
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Creme: Die Artischockenböden in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und zusammen mit den Artischocken, dem Öl, dem Senf und dem Agavendicksaft in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit dem Rosmarin zum Garnieren verwenden.

1 Dose Artischockenböden (210 g Abtropfgewicht)
 2 Frühlingszwiebeln
 ½ Zitrone
 1 TL mittelscharfer Senf
 2 TL Agavendicksaft
 1 Zweig Rosmarin
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Süßkartoffeln: Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schälen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Scheiben in der Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

300 g Süßkartoffeln
 Frittieröl, für die Fritteuse
 Salz, aus der Mühle

Geflügel-Hackspieße mit Artischockencreme und Süßkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Rosmarin und Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.