Frittierte Hähnchenherzen mit Oliven und Mayonnaise

Chicken Nuggets der etwas anderen Art

Diesmal ein kleiner Abendsnack. Ich paniere und frittiere Hähnchenherzen. Die Herzen werden erst kräftig gewürzt, dann klassisch paniert mit Mehl, Ei und Semmelbrösel. Dazu gibt es eine Portion eingelegte Oliven mit einer Chilicreme-Füllung. Und selbst zubereitete, leicht scharfe Mayonnaise.

Die Herzen benötigen in 180 ºC heißem Fett in der Friteuse nur eine Frittierzeit von 3–4 Minuten. Sie werden durch die Panade kross, sind sehr zart und schmecken äußerst lecker. Dies sind dann somit Chicken Nuggets der etwas anderen Art.

Wenn von der zubereiteten Mayonnaise nach dem Essen noch etwas übrig ist, kann man sie einfach abends als Aufstrich für einige Schrippen verwenden.

Mein Rat: Wer tatsächlich alles selbst zubereiten will, stelle vorher aus getrockneten Schrippen Semmelbrösel her. Die Panade

wird noch besser und authentischer.

Die frittierten Hähnchenherzen lassen sich natürlich sowohl heiß als auch in kaltem Zustand essen.

Ich habe die Foodfotos diesmal unter anderen Lichtverhältnissen als sonst gemacht – ich habe die Hähnchenherzen bei Tageslicht zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

Für die Mayonnaise:

- Grundrezept

Für die Hähnchenherzen:

- 175 g Hähnchenherzen
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 4–5 EL Semmelbrösel
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- 80 g grüne Oliven (mit Chilicreme-Füllung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3–4 Min.

Hähnchenherzen in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und waschen. Auf ein Küchenpapier geben und trocken tupfen. Auf ein Arbeitsbrett geben und kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Fett in der Friteuse auf 180 ºC erhitzen.

Währenddessen Mehl, Ei und Semmelbrösel auf jeweils einen kleinen Teller geben. Ei verquirlen. Hähnchenherzen jeweils einzeln mit der Hand erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und kräftig durch die Semmelbrösel. Wieder vorsichtig auf das Arbeitsbrett legen. Dazwischen ab und zu die Hände von der

festen Panade reinigen und abwaschen.

Herzen in die Friteuse geben und 3–4 Minuten frittieren. Wenn die Herzen an der Oberfläche des siedenden Fetts schwimmen, sind sie gar. Herausnehmen, gut abtropfen lassen, auf einen Teller geben und servieren. Oliven und Mayonnaise dazu reichen.