Hähnchenbrustfilet auf Pastinaken-Chips-Bett

Ich hatte sehr große Pastinaken gekauft. Sie ähnelten eher einer weißen Rübe oder einem großen Rettich.

Ich überlegte mir für die Pastinake die Zubereitung in der Friteuse, vorher in der Küchenmaschine fein geraspelt, als Pastinaken-Chips.

Leider musste ich hier jedoch auch von der Dicke der Pastinake kapitulieren, der Einschubschaft der Küchenmachine nahm diese Größe nicht auf. So musste ich die Pastinake doch längs vierteln, um Chips daraus herzustellen.

Somit kann man dies auch analog mit Pastinaken in gewöhnlicher Größe zubereiten, denn diese passen ja problemlos in die Küchenmaschine.

Ich habe die Pastinaken-Chips etwa 5 Minuten im 180 Grad heißen Fett der Friteuse frittiert. Wer es noch knuspriger und noch etwas brauner möchte, gibt einfach noch ein paar Minuten drauf.

Die frittierten Pastinaken-Chips, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schmecken sehr gut. Und haben eine leichte Anmutung an frittierte Kartoffel-Chips, wie man sie aus der Tüte kennt.

Dazu als Hauptprodukt für dieses Gericht in der Grill-Pfanne gebratene Hähnchenbrustfilets.

[amd-zlrecipe-recipe:944]