



Hier soll es nicht um die Sonntagsklassiker oder das schnelle Filet gehen.

Auch wenn beides unbestreitbar lecker ist, möchten wir gerne etwas vorschlagen, was aus dem Speiseplan verschwunden ist.

Denn ein Huhn bietet mehr als nur Filet.
Also: Für alle Mutigen!

Zum Beispiel:

Canapés Diane

Ein Canapé ist in diesem Fall kein Sofa, sondern ein kleiner Happen auf Brot, der sich mit 1 – 2 Bissen leicht verspeisen lässt. Wir haben ein Rezept ausgegraben, das sich „Canapés Diane“ nennt und für das man Hühnerleber verwendet.

„Canapés Diane“ sind ein heißer Zwischengang oder Appetithappen.

Hühnerleber wird heute küchenfertig angeboten. Trotzdem sollte man sie nach Entnehmen aus der Packung einmal durch klares Wasser ziehen und dann trockentupfen.

Für 8 Canapés

- 8 Hühnerlebern nach Geschmack salzen und pfeffern.
- Scharf anbraten und dann mit etwas Brandy flambieren.
- Lebern aus der Pfanne nehmen und in 8 Streifen Frühstücksspeck wickeln.
- Wenn nötig, mit einem Spießchen befestigen.
- Jedes Röllchen knusprig braun grillen.
- Die Spießchen entfernen.
- Jedes Röllchen auf eine kleine Scheibe gebuttertes Toastbrot setzen und heiß servieren.

Auch die Amerikaner mit ihren Barbecues sind erfinderisch. Auch wenn an einem Hühnerflügel nichts dran ist ... kann man's ja mal versuchen. So wie 1964, als die „Buffalo Chicken Wings“ erfunden wurden.

Buffalo Chicken Wings (ca. 24 Stück)

- Die Hühnerflügel abwaschen und am Gelenk einschneiden. Die Spitzen abschneiden.
- 125 g Butter zerlassen und z. B. mit 2 EL Tabasco mischen. Oder Ketchup. Oder Chili Sauce. Beiseite stellen.
- Erdnuss- und / oder Pflanzenöl / Frittierfett auf 190° erhitzen.
- Flügel portionsweise frittieren, bis sie braun und knusprig sind (etwa 10 Minuten). Werden sie vor dem Frittieren leicht mehliert, geht's besser.
- Mit Schaumlöffel entnehmen und auf Küchenpapier entfetten.
- In der Buttermischung gründlich wenden und salzen und pfeffern.



Dazu gibt's klassischerweise Stangensellerie, Karottenstreifen und einen Dip mit Blauschimmelkäse:

250 g saure Sahne mit 250 g Mayonnaise und 70 g (oder auch mehr nach Geschmack) Blauschimmelkäse mischen.

Unterrühren: 1 EL Apfelessig, 1 EL Zitronensaft, 2 Spritzer Tabasco, 1 EL geriebene Zwiebel, ½ TL feingehackten Knoblauch, 2 EL gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer nach Geschmack.