

**Kochen  
mit Globus**



**Gegrillter Zitronenspargel  
mit paniierter Hähnchenbrust**




## Zutaten:

2 Bund Spargel (1 kg)  
½ Zitrone  
1 TL brauner Zucker  
2 TL grobes Salz  
50 g Butter  
400 g kleine Salatkartoffeln  
(Grenaille, Drilling, La Ratte)  
grobes Meersalz  
2 Zitronen (Bio)  
1 TL brauner Rohrzucker  
60 ml natives Rapsöl  
Salz, Pfeffer, Cayenne

4 Hähnchenbrüste  
Zitronenpfeffer, Salz  
1 Bund Bärlauch  
1 Bund Blatt Petersilie  
150 g Paniermehl  
150 g Mehl  
2 Eier  
2 EL Sojasoße

*Dazu passt:  
Silvaner oder  
Sauvignon blanc*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)



## Zubereitung:

Spargel schälen und das holzige Ende entfernen. Schälen und Enden mit 2 Scheiben Zitrone, Butter, Salz und Zucker mit Wasser bedeckt 10 Min. leicht köcheln lassen.

Kartoffeln waschen und mit Salz wie Pellkartoffeln in einem Topf kochen. Danach pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Spargelfond absieben. Schalen und Zitronen entsorgen und den Fond auffangen. In diesem Fond den Spargel etwa 10–12 Min. bissfest garen.

Mit einem Schneebesen den Saft und Abrieb der Zitronen in einer Schüssel mit Zucker verrühren. Salz, Pfeffer, Cayenne sowie 2 EL des Spargelfonds dazugeben und das Öl einrühren.

Den gegarten, noch warmen Spargel schräg in Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffelscheiben mit der Zitronenmarinade übergießen. Diese mindestens 10 Min. marinieren, danach ggf. etwas würzen.

Bärlauch und Blatt Petersilie waschen, trocknen, fein schneiden und mit dem Paniermehl mischen. Hähnchen mit Zitronenpfeffer und Salz würzen, anschließend in Mehl wenden. Ei mit etwas Sojasoße verrühren, die Hähnchen auch darin wenden und zum Schluss in das grüne Paniermehl geben. Die Hähnchenstücke

rundherum in etwas Öl ausbacken. Alles zusammen anrichten und mit Petersilie und Bärlauch dekorieren.

