Hähnchenkroketten (aus Senegal)

Kategorien:	Backen, Buffets, figürliches Backen, Fingerfood, Geflügelgerichte, Ofengerichte, Pfannengerichte, Single, Snacks, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Hähnchen (Hühnchen)
4 EL Sesamöl
2 Zwiebeln
150 g Karotten (Möhren)
1 TL Wacholderbeeren
150 g Sesamsamen
Salz&Pfeffer
12 Weinblätter; blanchiert
80 g Butter
40 g Mandeln
80 g Zitronenmelisse
125 ml Schlagobers

Zubereitung

Huhn vollständig von Haut und Knochen befreien und durch Fleischwolf drehen.
Haut und Knochen in 1/4 vom Sesamöl anbraten.
Gehackte Zwiebeln, Karottenscheiben und Wacholderbeeren zugeben, etwas Wasser aufgießen und zu kräftigen Fond verkochen.
Sesamsamen in wenig Öl goldgelb rösten.
Hühnerfleischmasse mit 1/3 des Samens verkneten, salzen&pfeffern, kleine Laibchen formen und in 1/4 vom Sesamöl anbraten.
Aus der Pfanne nehmen, im restlichen Sesamsamen wenden und in die blanchierten Weinblätter einhüllen.
Die umhüllten Laibchen auf ein gebuttertes Backblech legen.
30 Minuten bei 220°C im Backofen garen. Bei Bedarf etwas Wasser zugießen.
SAUCE:
Wenig Öl erhitzen, gehackte Mandeln und restlichen Sesamsamen leicht anbräunen.
Fein gewiegte Zitronenmelisse beigeben und mit dem Fond aus den Knochen ablöschen.
Schlagobers zufügen und zu einer sämigen Sauce verkochen.
Sauce in eine flache Schüssel gießen und die Laibchen einlegen.

Tip: In Senegal serviert man dazu kleine Hirsekuchen. Es passt auch Polenta dazu. (Sesampflanzen blühen weiß oder rot und sehen wie Blütenstauden aus. Ihre Fruchtkapseln sind voll von Samen, die nicht nur angenehm schmecken, sonder auch über 40 % Öl enthalten.)