

# Hähnchen-Nuggets mit Beilagen für Kinder

## Zutaten (jeweils für 4 Personen):

### HÄHNCHEN-NUGGETS

600 g Hähnchenbrustfilet  
150 g Pankomehl (Paniermehl aus Japan)  
2 Eier  
200 ml Sahne  
4 EL Ahornsirup  
2 EL Mehl  
Paprikapulver  
Salz, Pfeffer  
Raps- oder Sonnenblumenöl zum Frittieren

### KARTOFFELSPALTEN

1 kg kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge oder La Ratte)  
4 EL Olivenöl  
5 Zweige Thymian  
Fleur de Sel  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### ESTRAGON-MAYONNAISE

50 g Eigelb (ca. 2–3 Eigelbe, Größe M)  
30 ml Weißweinessig (alternativ Gurkenwasser)  
20 g Dijon-Senf  
400 ml Sonnenblumenöl

1 Bund Estragon  
Zucker, Salz

### ROBINS DIP FÜR GEMÜSESTICKS

5 EL Frischkäse natur  
1-2 EL Ketchup  
1 TL Honig  
frisch gehackte Kräuter  
Salz & Pfeffer  
Gemüse-Sticks nach Belieben (z. B. Möhren, Paprika, Gurken, Kohlrabi)



## Zubereitung

Für die **Hähnchen-Nuggets** Ahornsirup, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Hähnchenbrustfilets trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchen in der Schüssel mit der Marinade vermengen und 30 Minuten marinieren lassen. Eier mit Sahne und Mehl verquirlen. Damit anschließend die Filets im Pankomehl panieren. Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen und die Nuggets darin portionsweise goldgelb ausbacken.

Für die **Kartoffelspalten** den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen. Ganze Kartoffeln mit Schale in Spalten schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Alles miteinander vermengen, sodass die Kartoffeln mit einer dünnen Ölschicht bedeckt sind.

Für die **Estragon-Mayonnaise** das Eigelb mit Essig- oder Gurkenwasser und Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer aufmixen und das Öl im feinen Strahl hineinfließen lassen, bis die Masse gebunden ist. Die Estragon-Blättchen sehr fein hacken und unter die Mayonnaise rühren. Mayonnaise mit Salz und Zucker abschmecken und servieren.

Für Robins **Gemüsestick-Dip** alle Zutaten aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack und Vorlieben zum Schluss frisch gehackte Kräuter unterrühren. Frisches Gemüse (z.B. Möhren, Paprika, Gurken oder Kohlrabi) in Streifen schneiden und dippen.