

Hauptgericht

Crispy Chicken Burger in Tortilla Crunch, mit Cheddar, Jalapenos und homemade BBQ-Chipotle-Sauce

Zutaten:

4 St. Brioche Burger Buns, mittelgroß
2 St. Hähnchenbrust ohne Haut
3 St. Eier
20 g Chipotle Paste
0.6 St. Limette
200 ml Pflanzenöl
100 g Tortilla Chips Cheese
100 g Cheddar
6 St. Jalapeno
0.4 St. Eisbergsalat
5 g Senf
Mehl
Salz
Zucker
Pfeffer
Pimenton

Zubereitung:

Für die Chipotle-Sauce, 1 Vollei mit 5 g Senf, 20 g Chipotle-Paste, Limettensaft, einer Prise Salz, Pfeffer, Zucker und Pimentón in einen Messbecher geben. Mit Hilfe eines Mixstabs 200 ml Pflanzenöl einemulgieren und zu einer Mayonnaise herstellen. Zum Anrichten die Chipotle-Sauce ggf. nochmals nachschmecken. Für das Crispy Chicken die Hähnchenbrüste in 4 gleichmäßige Stücke schneiden und leicht plattieren. Die Tortilla-Chips zerkleinern, sie sollten aber noch etwas Struktur für den Crunch haben. Die Hähnchenbruststücke salzen, erst in Mehl, dann in 2 Stück verquirltem Ei und zum Schluss in den Tortilla-Bröseln wenden und fest andrücken. Zum Anrichten das Hähnchen in heißem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten, damit die Tortilla-Panade nicht verbrennt. Mit Cheddar und Jalapeños belegen und im Ofen bei 200 °C überbacken, bis der Käse zartschmilzt. Zum Servieren die Buns antoasten. Die untere Hälfte mit der hergestellten Chipotle-Sauce bestreichen, geschnittenen Eisbergsalat auflegen, Crispy Chicken mit Cheddar-Jalapeño-Topping darauf platzieren, bei Bedarf mehr Sauce darauf geben und den Deckel schließen.