

# Chicken-Snowball

## à la Damien Klein



Fotos: Guy Wolff

**DAMIEN KLEIN**  
**RESTAURANT ROCKHALICIOUS**  
 5, avenue du Rock'n'Roll  
 (Rockhal)  
 L-4361 Esch/Alzette  
 Tel.: 26 55 13 42  
[www.addicted-flavours.com](http://www.addicted-flavours.com)

Das Fleisch in kleine Stückchen schneiden und in der Küchenmaschine mit einem Ei und 100 ml Sahne pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Fleischmasse mit einem Plastiklöffel durch ein feines Sieb streichen.

Den Mozzarellakäse mit der Hand zu kleinen Kügelchen formen.

Um diese Mozzarellakügelchen die Hühnerfleischmasse rollen.

Eine Schüssel mit Mehl, eine Schüssel mit den beiden aufgeschlagenen Eiern und eine Schüssel mit den Semmelbröseln bereitstellen.

Die Kugeln zuerst im Mehl wenden, dann in die Eiermasse tauchen und zum Schluss in den Semmelbröseln panieren.

Während ungefähr zwei Minuten in der Friteuse bei 180° Grad frittieren. Die Chickenbällchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und in dem geriebenen Parmesankäse wenden.

Den restlichen geriebenen Parmesankäse mit etwas Sahne aufkochen und mit einem Milchschaumer montieren.

Den Schaum auf den Chicken-Bällchen verteilen.

### Zutaten für vier Personen

200 g Hühnerbrustfilet (pariert)  
 50 g geriebener Mozzarellakäse  
 200 g geriebener Parmesankäse  
 1 Bund Zitronenthymian  
 3 Eier  
 1 l frische Sahne  
 200 g weiße Semmelbrösel  
 100 g Mehl  
 Salz und Pfeffer

### Weintipp

Wer trockene Weine mag, kann auf einen guten Chardonnay zurückgreifen, besonders gut passt aber ein Pinot gris. Ein Pinot noir tut's auch – als Rosé oder als hellroter „Clairet“.