



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

Kräutrige Hähnchenbrust

auf Caesar Salad



Zutaten für 4 Personen

Kräutrige Hähnchenbrust

- 4 Hähnchenbrüste
- 200 g Bacon
- 2 EL Butterschmalz
- Zitronenpfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 40 g Sauerampfer

Caesar Salad

- 1 Kopf Radicchio
- 3 Herzen Romanasalat
- 2 Sardellenfilets
- 2 TL grober Dijonsenf
- 1 Eigelb
- ½ Knoblauchzehe, geschält
- 50 ml Weißweinessig
- Saft von 1 Zitrone
- 10 g Parmesan, gehobelt
- Ca. 100 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL gehackte Petersilie
- 4 EL Parmesan, gehobelt (zum Anrichten)

Pangrattato

- 50 g Mehl
- ½ Bund Petersilie
- Meersalz
- 2 EL Olivenöl

Hardware

- Stabmixer | Hoher Mixbecher |
- Pfanne | Backofen

Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zubereitung

Für die kräutrigen **Hähnchenbrüste** die Haut- und Flügelknochen von den Hähnchenbrüsten entfernen, falls vorhanden. Die Hähnchenbrüste von allen Seiten mit **Zitronenpfeffer**, alternativ mit Meersalz würzen. Auf einem Schneidebrett 4 **Baconscheiben** pro Hähnchenbrust leicht überlappend auslegen und vorsichtig mit dem Messer langziehen. Die Oberseite der Hähnchenbrüste mit **Sauerampfer** belegen und in die Speckmatte einwickeln. Die Speckscheiben sollten auf der Knochenseite der Hähnchenbrust überlappen und zuerst angebraten werden. Den Backofen auf 130° C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne das **Butterschmalz** auf hohe Hitze bringen und die Hähnchenbrüste von allen Seiten knusprig anbraten. Zum Schluss **Knoblauch** und **Thymian** in die Pfanne geben und die Brüste damit aromatisieren. Die Hähnchenbrüste im Backofen bis auf 62° C garziehen lassen.

Für den Caesar Salat **Sardellenfilets**, **Senf**, **Eigelb**, **Knoblauch**, **Weißweinessig** und **Zitronensaft** in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixstab mixen. Unter ständigem Mixen nach und nach das **Öl** zugeben, sodass ein cremiges Dressing entsteht. Mit **Parmesan**, **Salz**, **Pfeffer** und **Petersilie** abschmecken.

In der Pfanne, in der das Hähnchen gebraten wurde, das Pangrattato herstellen. **Olivenöl** auf mittlere Hitze bringen, das **Mehl** zugeben und knusprig braten. Mit **Petersilie** und **Meersalz** würzen.

Zum Anrichten den Salat mit dem Dressing anmachen und auf 4 tiefe Teller verteilen. Das Pangrattato und etwas gehobelten **Parmesan** über den Salat streuen, die Hähnchenbrust darauflegen.



Guten Appetit!



Zum Rezeptvideo

<https://qrco.de/bdo37f>

