

Hähnchenbrust im Haselnußmantel

Sabinas Rezepte
im Kochduell vom 03.01.2000

Für 9,20 €

ZUTATEN:

1 Apfel,
1 Stück Camembert,
1 Flasche Erdbeersoße,
1 Hähnchenbrustfilet,
1 Bund Frühlingszwiebeln,
1 Tüte Haselnußkerne,
1 Schale Pilzmischung,
1 Paket Mon Chéri,
3 Tomaten,
1 Wirsing

Vorspeise:

Gebackener Camembert auf Erdbeersoße

Hauptspeise:

Hähnchenbrust im Haselnußmantel

Dessert:

Joghurtcreme mit Mon Chéri

ZUBEREITUNG:

Gebackener Camembert auf Erdbeersoße

Die Erdbeersoße auf einem flachen Teller als Spiegel ausstreichen. Den Camembert vierteln, mehlieren, zweimal in Eimasse und geschrotetem Weißbrot wenden und fritieren. Den geschälten Apfel in Spalten schneiden, in Butter und Zucker karamelisieren und mit einem Schuß Calvados ablöschen. Alles in dem Soßenspiegel anrichten und mit fritierter Petersilie garnieren.

Hähnchenbrust im Haselnußmantel

Das Hähnchenbrustfilet würzen, in gehackten Haselnüssen wenden, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Frühlingszwiebeln auf gleiche Länge schneiden, einschneiden, fritieren und salzen. Den Wirsing in feine Streifen schneiden, in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Brühe ablöschen, mit Butterflocken verfeinern und mit den Tomatenwürfeln verrühren. Für die Soße die geputzten Pilze vierteln, in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und einer Ecke Brühwürfel verfeinern, mit Salz und Pfeffer nachschmecken und mit gehackten Kräutern vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Joghurtcreme mit Mon Chéri

Joghurt mit Zucker, Zironensaft und einem Schuß Calvados verfeinern und in eine Schale füllen. Die Mon Chéris dazugeben und mit Minze und Puderzucker garnieren.