

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 12. August 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Gebratene Hühnerbrust mit gebackenen Auberginen auf gelber Paprikasauce**

**35 Minuten/aufwendig**

---



**Zutaten für 4 Personen**

4 kleine Hühnerbrüste, Öl und Butter zum Braten, Salz, Pfeffer, 1 Aubergine (längs in 3 mm dünne Scheiben geschnitten), 2 Kugeln Mozzarella, 1/2 Bund Basilikum; Mehl, Ei und Brösel zum Panieren; 2 gelbe Paprika, 1 Schuss Weißwein, 250 ml Obers, 2 Knoblauchzehen, Öl zum Frittieren, frische Kräuter zum Garnieren.

**Zubereitung**

Die dünn geschnittenen Auberginenscheiben einsalzen und kurz rasten lassen. Die austretende Flüssigkeit mit einem Tuch oder Küchenpapier entfernen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und mit ganzen Basilikumblättern jeweils zur Hälfte auf den Auberginenscheiben verteilen. Vorsichtig einrollen und in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln panieren.

Die Paprika klein schneiden, mit dem Knoblauch in einem Öl-Butter-Gemisch anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Obers aufgießen. Nach ca. 10 Minuten mit einem Stabmixer bzw. in der Küchenmaschine fein pürieren.

Die Hühnerfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Öl-Butter-Gemisch beidseitig anbraten und bei 160 °C im Rohr ca. 4 bis 5 Minuten schön saftig braten. Kurz rasten lassen und vor dem Servieren in gleichmäßige Tranchen schneiden.

Die Auberginenröllchen schwimmend in heißem Öl backen. Die gelbe Paprikacreme auf Teller aufstreichen, Auberginenröllchen und Hühnerstücke darauf verteilen. Mit frischen Kräutern garnieren.