

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Gefüllte gebackene Hühnerbrust mit Kartoffel-Rotkraut-Salat

35 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Hühnerbrüste, Salz, Pfeffer, 250 g gemischte Pilze (z.B. Kräuterseitlinge, Shitake-Pilze, Austernpilze), 1 gehackte Zwiebel, Öl und Butter zum Braten, 2 EL gehackte Petersilie, 2 gehackte Knoblauchzehen; Mehl, Ei und Brösel zum Panieren; Fett zum Backen, Salz, Pfeffer.

Für den Salat: 1/2 Kopf Rotkraut, 12 Stück gekocht und geschälte Kartoffeln (Kipfler), 125 ml Öl, 2 EL Himbeeressig, 1 EL Zucker, 2 EL frisch geschnittenen Schnittlauch, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Das Rotkraut in nicht zu dünne Streifen schneiden und einsalzen.
In die Hühnerbrüste jeweils eine Tasche einschneiden.

Die gehackte Zwiebel in einem Öl-Butter-Gemisch anschwitzen. Die geputzten Pilze nicht zu klein hacken, zu den Zwiebeln geben und trocken rösten. Den gehackten Knoblauch untermischen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Die Pilzmischung in die vorbereiteten Taschen der Hühnerbrüste füllen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl, Ei und Brösel panieren. Schwimmend in reichlich Fett goldgelb backen.

Die vorbereiteten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Rotkraut gut ausdrücken und mit den Kartoffeln vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Öl und Himbeeressig sowie einer Prise Zucker marinieren. Zum Schluss den frisch geschnittenen Schnittlauch untermischen.

Die aufgeschnittenen Hühnerbrüste dekorativ mit dem Salat anrichten.