

# Calabrese-Salbei-Hähnchen-Brust mit Apfel-Gorgonzola-Dip

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste a 180 g	4 Sch. ital. scharfe Wurst	3 große, mehligk. Kartoffeln
100 g Gorgonzola	1 süß-saurer Apfel	1 Knoblauchzehe
20 ml Portwein	100 g Mayonnaise	1 TL Zucker
4 Salbeiblätter	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Calabrese-Wurst in Scheiben schneiden. Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut vom Fleisch lösen, sodass eine Tasche entsteht. Anschließend in die Taschen je zwei Scheiben Calabrese sowie zwei Salbeiblätter schieben, darauf achten, dass sich die Haut nicht vollständig vom Fleisch löst und das Ganze salzen und pfeffern. Den Apfel halbieren, entkernen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Den Gorgonzola grob in kleine Stücke schneiden und zu den Apfelwürfeln geben. Den Knoblauch abziehen, auspressen und mit der Mayonnaise, dem Portwein und einer Prise Zucker zu den Äpfeln geben, alles zu einer glatten Crème rühren und bis zum Anrichten ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und in etwa drei Zentimeter dicke und acht Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Kartoffelstäbchen in kochendem Salzwasser etwa vier Minuten blanchieren, abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Stäbchen goldbraun braten. Abschließend erneut abtropfen lassen und salzen. Olivenöl in einer anderen Pfanne erhitzen und darin die Hähnchenbrüste von jeder Seite etwa sechs Minuten braten. Die Hähnchenbrüste mit den Kartoffelspalten und dem Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Taschetta am 13. Dezember 2011