

Hähnchen-Brust im Kartoffel-Mantel mit Ratatouille

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------|
| 2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g | 300 g mehligk. Kartoffeln | 150 g Auberginen |
| 1 rote Paprikaschote | 150 g Zucchini | 1 Tomate |
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 3 EL Mehl |
| 2 Eier | 2 EL Butterschmalz | 0,5 Bund Basilikum |
| 1 EL Kräuter der Provence | 1 Chilischote | 1 Muskatnuss |
| Öl, Pfeffer, Salz | | |

Zunächst die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Dann die Auberginen, die Zucchini, die Paprikaschote und die Tomate waschen, putzen, gegebenenfalls vom Strunk befreien und klein schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und klein hacken. Anschließend in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten. Dann die Auberginen, die Paprika und die Chilischote hinzugeben. Abschließend dann noch die Zucchini und die Tomate dazu geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Kräutern der Provence abschmecken. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und einmal längs durchschneiden, so dass dünne Schnitzel entstehen. Das Basilikum klein hacken. Dann das Mehl in eine Schüssel geben und die Eier in einer anderen Schüssel verquirlen. Nun noch das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffeln schälen, in dünne Streifen raspeln und diese dann trocken tupfen. Die Kartoffelstreifen mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zunächst im Mehl wenden und dann durch das Ei ziehen. Anschließend die Hälfte der Kartoffelstreifen auf einem großen Stück Alufolie in der Größe der Schnitzel verteilen. Dann die Schnitzel darauf legen und die restlichen Kartoffelstreifen auf den Schnitzeln verteilen. Das Ganze mit der Folie zusammenrollen und festdrücken. Die Schnitzel in einer Pfanne mit etwas Öl und dem Butterschmalz anbraten. Die Hähnchenbrust im Kartoffelmantel mit dem Ratatouille auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 24. April 2013