

Hähnchen-Brust im Kräuter-Speckmantel, Kartoffel-Spalten

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

| | | |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 2 Hähnchenbrustfilets | 2 Scheiben Speck | 2 Eier |
| 100 g Paniermehl | 200 g Mehl | 4 EL Senf mittelscharf |
| $\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin | $\frac{1}{2}$ Bund Thymian | $\frac{1}{2}$ Bund Oregano |
| $\frac{1}{2}$ Bund Salbei | Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Für den Salat:

| | | |
|-------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 400 g Rote Bete | 150 g grüne kernlose Trauben | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
| 30 g Walnusskerne | 15 g frischer Meerrettich | |

Für die Vinaigrette:

| | | |
|----------------------------------|----------------|----------------------|
| 6 EL schwarzes Johannisbeergelee | 1 EL Dijonsenf | 1 EL Ahornsirup |
| 1 EL Aceto balsamico | 2 EL Walnussöl | Vanillesalz, Pfeffer |

Für die Kartoffelspalten:

| | | |
|---------------------|-------------|-------------------|
| 8 festk. Kartoffeln | 50 g Butter | 2 Zweige Rosmarin |
| Salz | Pfeffer | |

Ofen auf 100 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für die Salat-Vinaigrette Senf mit Ahornsirup, Vanillesalz, Pfeffer und Johannisbeergelee glatt rühren. Essig und Walnussöl untermischen.

Für den Salat Rote Bete schälen und grob raspeln. Mit der Vinaigrette vermischen und im Kühlschrank 25 min ziehen lassen.

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kräuterpanade Rosmarin, Thymian, Oregano und Salbei fein hacken und mit dem Paniermehl vermengen (Verhältnis: 1/3 Kräuter zu 2/3 Paniermehl). Eier trennen und Senf mit Eigelb vermengen.

Hähnchenbrüste im Mehl wenden, durch die Ei-Senf-Masse ziehen, dann in der Kräuterpanade wenden. In einer Pfanne das panierte Fleisch in Öl goldbraun anbraten. Danach mit Speck ummanteln und in den Ofen geben.

Für die Kartoffelspalten die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. In Salzwasser einige Minuten kochen, danach abschütten. Kartoffelspalten in eine Pfanne mit Butter geben, mit Pfeffer würzen und kurz schwenken. Anschließend Kartoffelspalten auf Backpapier geben, zwei Zweige Rosmarin hinzufügen und im Ofen backen.

Zum Schluss für den Salat Weintrauben waschen und halbieren. Petersilie abbrausen, trocken tupfen, Blätter grob hacken. Weintrauben und Petersilie unter den Salat mischen. Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und zum Salat geben.

Hähnchenbrust im Kräuter-Speckmantel mit Kartoffelspalten und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten. Geriebenen Meerrettich über den Salat geben, mit übrigen Weintrauben garnieren und servieren.

Nadine Krüger am 07. November 2016