

Gefüllte Hähnchen-Brust mit Aprikosen-Kürbis-Chutney

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrustfilets	200 g cremiger Ziegenfrischkäse	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für Aprikosen-Kürbis-Chutney:

0,5 Hokkaido-Kürbis	100 g getrocknete Aprikosen	2 rote Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	1 rote Chili	2 Zweige Minze
200 ml Weißweinessig	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Hähnchenbrust:

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und eine Tasche hinein schneiden. Basilikum abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden und mit Ziegenfrischkäse vermengen und in die Tasche füllen. Mit Zahnstochern fixieren und in einer Pfanne mit Olivenöl rundum anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für Aprikosen-Kürbis-Chutney:

Den Kürbis halbieren, aushüllen und zusammen mit den Aprikosen in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, ebenfalls in Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einem Topf anbraten. Kürbis und Aprikosen dazugeben. Mit Weißweinessig ablöschen. Die Chili halbieren, entkernen, kleinschneiden und in den Topf geben. Minze abbrausen, trocken wedeln, klein hacken und ebenfalls in den Topf geben. Alles einkochen lassen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Kühle am 27. September 2018