

# Nektarinen-Salat mit Hähnchen-Brust, Hühnerhaut-Chip

**Für zwei Personen**

**Für den Nektarinen-Salat:**

4 reife Nektarinen	1 Zitrone, davon Saft	1 Orange, davon Saft
2 rote Zwiebeln	200 g Büffelmozzarella	1 Bund Basilikum
1 EL Honig	50 ml hellen Balsamico	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die gebratene Hähnchenbrust:**

2 Hähnchenbrüste mit Haut	1 Knoblauchzehe	1 Vanilleschote
50 g Butter	20 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Hühnerhaut-Chip:**

Salz	Pfeffer
------	---------

**Für den Nektarinen-Salat:**

Die Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln abziehen und würfeln. Beides in einer Schüssel vermengen, salzen und etwas ziehen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hälfte vom Basilikum unter Nektarinen mischen.

Büffelmozzarella fein gewürfelt dazugeben. Zitrone und Orange auspressen und Saft zu Salat geben. Balsamico in einem kleinen Topf mit Honig reduzieren lassen. Dann mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing aufschlagen und über Salat geben. Alles ordentlich miteinander vermengen. Kurz vor dem Servieren restlichen Basilikum unterheben.

**Für die gebratene Hähnchenbrust:**

Haut lösen und für Chip beiseitelegen. Knoblauch abziehen und mit Messerrücken leicht andrücken. Hähnchenbrüste salzen, pfeffern und ggf. flachklopfen damit überall die gleiche Dicke entsteht. In einer Pfanne mit Öl und Knoblauch von allen Seiten scharf anbraten. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. Schote, Mark und Butter mit in die Pfanne geben und Hähnchen mit Vanillebutter arrosieren.

**Für den Hühnerhaut-Chip:**

Hühnerhaut (s.o.) kräftig salzen und wenig pfeffern. Zwischen zwei Backpapiere legen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig werden lassen. Haut mit einem Topf beschweren damit sie sich nicht verzieht.

Foued Latrache am 30. Mai 2023