

Gefüllte Hühner-Brust auf Rahm-Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Hühnerbrustfilets, à 150 g	1 Gemüsegurke	50 g getr. Öl-Tomaten
1 Zitrone	0,5 Bund Minze	1 Bund Dill
100 g Schafskäse	2 Eier	200 g Crème-fraîche
200 g Pankomehl	150 g Mehl	2 EL Weißweinessig
Chilusalz, Butterschmalz	Zucker, Salz, Pfeffer	

Die Gemüsegurke waschen, in feine Streifen hobeln und salzen. Für einige Minuten in einem Sieb stehen lassen. Die Zitrone waschen und auspressen. Die Gurkenstreifen mit Pfeffer, Zitronensaft, Chilusalz und Weißweinessig abschmecken. Für weitere Minuten ziehen lassen. Die Minze waschen, trocken schütteln und zusammen mit den eingelegten Tomaten und dem Schafskäse klein hacken. Eine großzügige Tasche in die Hühnerbrustfilets schneiden und die Tomaten-Schafskäse-Mischung einfüllen. Die zwei Eier in einem Teller verquirlen. Die gefüllten Hühnerbrüste im Mehl, in den Eiern und zuletzt im Pankomehl wenden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze beide Hühnerbrüste goldbraun ausbacken. Einen Bund Dill waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die eingelegten Gurkenstreifen mit der Crème fraîche und dem Dill auf einem Teller anrichten. Zum Schluss die Hühnerbrust darauf trappieren.

Skander Bahi am 16. April 2013