

Feiner Hähnchen-Salat im Beutel

Für 2 Personen

150 g Hähnchenbrustfilet	Salz	100 g Mehl
1 Ei	100 ml Milch	1-2 EL Butterschmalz
1 Fleischtomate	2 Schalotten	100 g Zucchini
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Frühlingszwiebeln	Pfeffer
1 EL Butter	1 Eigelb	2 TL scharfer Senf
ca. 80 ml Olivenöl	2 lange Schnittlauchhalme	1 EL Weißweinessig
2 EL Sonnenblumenöl	4 Blätter Kopfsalat	einige essbare Blüten

Hähnchenbrustfilet in Salzwasser ca. 10 Minuten pochieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Mehl, Ei, Milch und eine Prise Salz zu einem glatten Teig vermischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz daraus zwei dünne Crepes ausbacken. (Restlichen Teig ebenfalls zu Crepes ausbacken und anderweitig verwenden.) Tomate schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Zucchini putzen und klein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingszwiebellauch in feine Röllchen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Zucchini zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Fleisch mit den Zucchini, Tomate und Frühlingszwiebellauch vermischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Eigelb mit 1 TL Senf vermischen, mit einem Schneebesen nach und nach das Olivenöl einrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mayonnaise unter den Hähnchensalat mischen und zuletzt Petersilie darunter geben. Die Crepes mit dem Salat füllen, oben zusammenschlagen und mit Schnittlauch zu einem Beutel zusammenbinden. 1 TL Senf mit Essig und Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette mischen. Die Salatblätter auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und die Beutel darauf anrichten. Nach Belieben mit essbaren Blüten garnieren.

Otto Koch Freitag, 06. Juni 2008