

# Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes mit gebratener Polenta

**Für 2 Personen**

**Für die Polenta:**

1 Schalotte	1 EL Butter	ca. 500 ml Fleischbrühe
150 g Maisgrieß	1 Zweig Salbei	50 g Parmesan
Salz, Pfeffer	2 Eier	50 g Weißbrotbrösel
3 EL Olivenöl		

**Für das Geschnetzelte:**

1 rote Paprika	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1/2 Chilischote	300 g Hähnchenbrustfilet	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1/4 l Brühe	2 EL Crème-fraîche

Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Salbeiblätter in Streifen schneiden und unter die Polenta mischen. Parmesan fein reiben und unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Kastenkuchenform oder Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen und die Grießmasse einfüllen. Über Nacht erkalten lassen. Paprika putzen und würfeln. Schalotten fein schneiden, Knoblauch pressen. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Fleisch in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen. Hähnchenfleisch leicht salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Paprika und Chilischote im restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, einmal aufkochen, das Hähnchenfleisch wieder zugeben und abschmecken. Polenta aus der Form stürzen, die Folie abziehen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten und zum Geschnetzelten servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Januar 2009