

Pfannenbrot mit Hähnchen-Brust und Bärlauch-Creme

Für 4 Personen

Für das Pfannenbrot:

20 g Hefe	1 TL Zucker	20 ml Milch
300 g Weizenmehl (405)	1 TL Backpulver	25 g Naturjoghurt
ca. 150 ml Wasser	1 Ei	etwas Salz
etwas Butterschmalz	sonstige Zutaten	2 rote Zwiebeln
80 ml Apfelessig	1 Lorbeerblatt	2 Pimentkörner
4 Hähnchenbrustfilets mit Haut	etwas Salz	ca. 5 EL Butterschmalz
1 Bund Radieschen	1 Bund Bärlauch	150 g Frischkäse
150 g Crème-fraîche		

Für das Pfannenbrot Hefe zerbröseln und mit Zucker und der handwarmen Milch verrühren. Die aufgelöste Hefe zum Mehl geben und mit Backpulver, Joghurt, Wasser, Ei und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Die roten Zwiebeln schälen und vierteln. In einem Topf Essig mit 100 ml Wasser mischen, Lorbeerblatt und Piment zugeben und aufkochen. Die Zwiebelviertel zugeben, einmal aufkochen, dann im Sud erkalten lassen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrüste salzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz auf der Hautseite goldbraun anbraten, wenden und dann im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten fertig garen.

Die Radieschen waschen, einige kleine schöne Radieschenblätter für die Dekoration zur Seite stellen.

Die Bärlauch waschen, trocken schütteln und mit der Hälfte des Frischkäses fein pürieren, dann restlichen Frischkäse und Creme fraîche untermischen, mit Salz abschmecken.

Den Hefeteig in Portionen aufteilen und dünn ausrollen, in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten braten bis er Blasen wirft und goldbraun ist.

Radieschen in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit Zwiebeln, Radieschen, Bärlauchcreme und Pfannenbrot anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. April 2015