

Geschnitzte Hähnchen-Brust mit Grillgemüse

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

4 Hähnchenbrustfilets (à 120-150 g)	1 TL Öl	80 ml Hühnerbrühe
2 TL Brathähnchengewürz	2 EL kalte Butter	mildes Chilisalz

Für das Gemüse:

Zucchini	1 kleine Fenchelknolle	1/2 rote Paprikaschote
1/2 gelbe Paprikaschote	1 TL Öl	mildes Chilisalz
1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe (Scheiben)	2 Scheiben Ingwer
mildes Olivenöl		

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Dann längs halbieren und quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Hähnchenbrüste auf beiden Seiten wenige Minuten sanft anbraten.

Die Pfanne vom Herd nehmen und Brühe und Brathähnchengewürz dazugeben. Die kalte Butter in Flöckchen unterrühren und alles mit Chilisalz abschmecken, warm halten.

Das Gemüse putzen und waschen. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Den Fenchel längs in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Paprika längs in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Zucchini, Fenchel und Paprika nacheinander auf einer Grillplatte oder in einer Grillpfanne jeweils in wenig Öl anbraten. Herausnehmen und in einer Schüssel mit Chilisalz würzen, gewaschenen Rosmarin, Knoblauch und Ingwer untermischen.

Zum Servieren das Grillgemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Olivenöl beträufeln und die Hähnchenstücke dazwischenlegen.

Alfons Schuhbeck am 14. August 2019