

# Flucht aus Cádiz mit Hähnchen-Brust

## Für vier Personen

### Percebes-Krebse:

1 kg Percebes-Krebse      2 l Jus de Mer      Pfeffer, Olivenöl

### Hähnchenbrüste:

2 Hähnchenbrüste      1 Mango      200 g Polentagrieß  
Butter, Pfeffer      Salz

### Fenchel-Mango-Salat:

1 Knolle Fenchel      1 Zitrone      1 Mango  
Olivenöl, Pfeffer, Salz

### Anrichten:

200 g Schmand      Olivenöl

Percebes-Krebse:

Die Muscheln etwa drei Minuten im Jus de Mer kochen. Das Fleisch anschließend aus den Muscheln lösen. Mit etwas Olivenöl und schwarzem Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Hähnchenbrüste:

In die Hähnchenbrüste eine Tasche schneiden. Die Mango schälen und jeweils etwas Fruchtfleisch in die Fleischtaschen schieben. Das Fleisch würzen, im Polentagrieß panieren und in Butter anbraten. Dann für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Fenchel-Mango-Salat:

Den Fenchel putzen und fein hobeln. Den Saft einer Zitrone auspressen und mit etwas Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fenchel damit Anmachen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden und zu dem Fenchel geben.

Anrichten:

Schmand mit etwas Olivenöl verrühren und dekorativ auf dem Teller verteilen. Daneben den Fenchel-Mango- Salat setzen. Die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden und auf den Schmand setzen. Die Muscheln auf dem Teller verteilen.

Kolja Kleeberg am 07. Dezember 2012