

Hähnchen-Brust mit Süßkartoffel-Rösti

Für 2 Portionen

300 g Hähnchenbrust	200 g Süßkartoffeln	30 g Parmesan
1 Stange Zitronengras	1 Zitrone	1 Ei
1 EL Mehl	1 Zwiebel	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Süßkartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Ein Eigelb und einen Esslöffel Mehl unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Zitronengras sehr fein hacken und unterheben. Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Portionen der Kartoffelmasse ausbraten. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbruststreifen darin anbraten. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und gar ziehen lassen. Zum Schluss Parmesan in die Pfanne reiben und über dem Fleisch schmelzen lassen. Den krossen Rösti mit dem Fleisch auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 27. November 2012