

Mais-Hähnchen-Brust mit getrockneten Datteln

Für 2 Portionen

300 g Maishähnchenbrust	50 g Camembert	1 Stange Porree
50 g Pilze	20 g getrocknete Datteln	20 ml roter Portwein
Olivenöl	Salz	

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Haut vom Maishähnchen abziehen und das Fleisch in Streifen schneiden. Porree in Ringe und Pilze klein schneiden. Datteln vom Kern befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zuerst die Pilze in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maishähnchenstreifen hinzu geben. Etwas Olivenöl, die Hälfte des Porrees und die Datteln dazugeben. Das Ganze mit dem Portwein ablöschen und kurz gar ziehen lassen. Am Ende den Camembert in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Kurz schmelzen lassen und unterheben. Das Ganze auf Tellern anrichten. Guten Appetit!

Frank Rosin am 09. Januar 2013