

# Salat von Hähnchen mit Macadamia-Nüssen und Aprikosen

## Für vier Personen

2 Hähnchenbrüste	1 TL Butterschmalz	0,5 Bund Thymian
0,5 Zehe Knoblauch	2 EL Macadamianussöl	80 g Macadamianüsse, ungesalzen
2 Romanasalatherzen, klein	1 EL Aceto Balsamico	2 EL Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt	60 g Sauerrahm	4 Aprikosen
1 TL Cayennepfeffer	1,5 EL Butter	Pfeffer, Meersalz

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrüste würzen und in Butterschmalz anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen und erneut mit Butter, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne circa zwei Minuten fertig garen. Die Hähnchenbrüste auf Küchenpapier abtropfen lassen, der Länge nach halbieren und mit dem Nussöl marinieren. Die Macadamianüsse im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten rösten und mit Salz würzen. Den Romanasalat putzen, in Streifen schneiden und mit Balsamico, Olivenöl und einer Prise Salz marinieren. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen und mit Sauerrahm und Pfeffer glattrühren. Die Aprikosen vierteln, mit Butter und Cayennepfeffer in einer Pfanne kurz anbraten.

Alexander Herrmann am 28. September 2012