

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

Hühnerbrust mit Süßkartoffelchips, Chimichurri, Radicchio

Griß di Rezepte

Geflügelgerichte

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die Chimichurri die Zwiebel schälen, vierteln und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit dem Cutter oder dem Stabmixer fein pürieren. Süßkartoffel waschen und trocken- tupfen. Dann in hauchdünne Scheiben schneiden. In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen, Süßkartoffelscheiben darin knusprig frittieren. Herausheben, abtropfen lassen, dann leicht salzen.

Haut von den Hühnerbrüsten mit den Fingern lockern, heiß gewaschene Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden, mit den Salbeiblättern unter die Haut schieben, Haut wieder andrücken. Backrohr auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Trevisio vierteln. Mandeln grob hacken. Bio-Zitrone waschen, in Scheiben schneiden.

Zwei EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Hühnerbrüste mit der Hautseite nach unten langsam anbraten. Mandelsplitter, Zitronenstücke und den Trevisio zugeben. Die Pfanne mit der Hühnerbrust im vorgeheizten Backrohr in der mittleren Schiene ca. 12 Minuten fertig garen.

Die Hühnerbrust aufschneiden, mit den Chips, Chimichurri, Trevisio und gebratener Zitrone servieren.



ZUTATEN

Chimichurri:

1 kleine rote Zwiebel

200 g Kirschtomaten

1 Knoblauchzehe

2 EL Korianderblätter

½ TL geräuchertes
Paprikapulver

3 Msp. Kreuzkümmel,
gemahlen

4 EL Olivenöl

2 EL Rotweinessig

1 TL Staubzucker

4 Hühnerbrüste mit Haut

1 Bio-Zitrone

Salz, Pfeffer aus der
Mühle etwas Salbei

2 EL Sonnenblumenöl

2 EL ganze Mandeln ohne
Schale

1 Süßkartoffel, ca. 250 g

ca. 200 ml
Sonnenblumenöl zum
Frittieren

Salz

1 Stück Trevisio oder
Radicchio

1 Bio-Zitrone