

AMA, Geflügelküche

Professional

Hühnersalat

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Salate

Zubereitung

Öl erhitzen, Filet salzen und braten, überkühlen lassen. Salat, Trauben und Äpfel waschen. Jungzwiebel und Äpfel blättrig schneiden. Fleisch in schräge Scheiben schneiden, Teller mit Salatblätter auslegen. Trauben, Apfelscheiben und Jungzwiebeln darauf anrichten. Mit der Marinade aus Suppe, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer übergießen. Kurz rasten lassen. Hühnerfleisch darauf fächerförmig auflegen. Servieren.



Zutaten

400 g Hühnerbrustfilet

1 rotbackiger Apfel

10 dag weiße Trauben

1 Bund Jungzwiebeln

80 g Vogerlsalat

1 Friseésalat

1 Chicorée

Schnittlauch

Öl zum Braten

Salz

Pfeffer

3 EL Hühnersuppe

2 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl