



Gebratene Hühnerbrust mit Bärlauch-Erdäpfelstampf und Röstgemüse

Zutaten für 1 Person

250 g Hühnerbrust
150 g Erdäpfel
10 g Butter
50 g Bärlauch (fein geschnitten)
1 TL Muskatnuss (gerieben)
10 g Zucchini
20 g Paprika
35 g Kirschparadeiser
Salz, Thymian
100 ml Öl (zum Braten)

Zubereitung

Als erstes die Erdäpfel waschen und gar kochen. Danach schälen, in eine Casserole geben und Butter, Bärlauch, Salz und Muskatnuss untermengen. Mit einem Stampfer zerstampfen. In einer Pfanne die Hühnerbrust auf der oberen und unteren Seite anbraten. Salzen und mit einem Deckel fertig garen lassen bis es durch ist. Die Zucchini, Paprika und Kirschparadeiser in Form schneiden, mit Öl anbraten und abschließend mit Salz und Thymian würzen.

Mahlzeit wünscht

Sous Chef Christoph Jungwirth