

# Hähnchen-Brust, Romana-Salat, Limonen-Pfeffer-Joghurt

## Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste mit Haut	2 junge Romanasalat-Herzen	2 Limonen
10 schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Basilikum
1 TL Butterschmalz	200 g Joghurt	2 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, auf die Hautseite legen und auf der Fleischseite mit einem spitzen langem Messer vier bis fünf tiefe Taschen hineinschneiden. Das Basilikum zupfen. Den Knoblauch abziehen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Oliven halbieren. Das Fleisch mit gefalteten Basilikumblättern sowie den Knoblauchscheiben und den Oliven spicken und dann mit einer Prise Salz würzen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und das gespickte Fleisch darin von beiden Seiten langsam anbraten. Anschließend im Backofen circa 20-25 min. fertig garen. Kurz vor dem Servieren die Hähnchenbrust erneut mit etwas Butterschmalz langsam auf der Hautseite anbraten, so dass die Haut schön knusprig ist. Vom Romanasalat die äußeren Blätter entfernen und fünf bis sechs Blätter abzupfen. Den Strunk vorsichtig etwas herauschneiden und die Blätter dekorativ auf den Hauptgangteller legen. Etwas Schale von den Limonen reiben und anschließend auspressen. Nun den Joghurt mit Abrieb sowie Saft der Limonen glattrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl hineingeben und das Ganze schaumig aufmixen. Den Limonen-Pfeffer-Joghurt-Schaum nun über bzw. um den Romanasalat träufeln. Die Hähnchenbrüste, wenn gewünscht, in Tranchen schneiden. Die gespickte Hähnchenbrust mit dem Romanasalat und dem Limonen-Pfeffer-Joghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 09. März 2012