

Kräuter-Huhn mit Kräuter-Talern und Tomaten-Soße

Für 2 Personen

2 Hühnerbrustfilets	7 Grissini, Natur	30 g Semmelbrösel
1 Tomate, groß	2 Knoblauchzehen	2 Eier
40 g Parmesan	75 ml Geflügelfond	2 TL Estragonessig
1 EL Crème-fraîche	2 Zweige Estragon	2 Zweige Basilikum
1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Schnittlauch	1 Prise Pfeffer, weiß
Olivenöl	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomate einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und den Rest würfeln. Eine Knoblauchzehe abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit der Tomate in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Estragon, den Basilikum und drei Zweige Petersilie zupfen und hacken. Die Hühnerbrühe mit dem Estragonessig zu den Tomaten geben, die Hälfte der Kräuter einrühren und einige Minuten bei geringer Hitze simmern lassen. Die Soße kurz vor dem Anrichten pürieren. Währenddessen die Hühnerbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer rundum würfeln. Die restlichen Kräuter mit den Semmelbröseln gut vermischen. Ein Ei trennen, das Eiweiß verquirlen, das Geflügel durch das Eiklar ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Hühnerbrüste in etwas Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Für die Kräutertaler die Grissini im Mixer grob zerkleinern. Den Parmesan reiben und mit dem zweiten Ei und der Crème-fraîche verquirlen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und mit der restlichen Petersilie und dem Schnittlauch im Mixer zerkleinern und mit den Grissini und der Crème-fraîche Mischung vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf ein Küchbrett glatt streichen, Ringe ausstechen und in etwas Olivenöl rundum ausbacken. Die Hühnerbrust mit den Kräutertalern und der Tomatensoße auf Tellern anrichten.

Wilfried Goetz am 13. September 2010