

Hähnchen-Brust im Knusper-Mantel mit Stampf-Kartoffeln

Für zwei Personen

4 Hähnchenbrustfilets, à 80 g	400 g mehligk. Kartoffeln	250 g Karotten
100 g Cornflakes	1 Ei	1 Muskatnuss
100 g Butter	1 TL Zucker	300 ml Milch
Mehl, Butterschmalz	Butter, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in Salzwasser gar kochen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Salz und Zucker zugeben. Die Möhren zu geben und gar werden lassen. Zwischendurch immer wenden. Die Karotten bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten garen. Da Ei aufschlagen und verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cornflakes zerbröseln. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Hähnchen zuerst in dem Mehl, dann in dem Ei und schließlich in den Cornflakes wenden. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten anbraten. Die Kartoffeln abgießen. Die Milch und die Butter zu den Kartoffeln geben und stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Das Fleisch zusammen mit den Buttermöhren und den Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Catharina Catoir am 06. August 2012