

Hähnchen-Streifen mit Palatschinken, Blattsalat

Für zwei Personen

200 g Hähnchenbrustfilets	100 g Kochschinken	200 g festk. Kartoffeln
100 g Eisbergsalat	100 g Rucola	100 g Feldsalat
1 Zucchini	3 Karotten	100 g Mais
3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
100 g Emmentaler	10 EL Mehl	100 g Butter
2 Eier	200 g Sauerrahm	250 ml Milch
100 ml Apfelessig	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffel schälen und in dem heißen Wasser garen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Presse drücken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Milch, die Eier, das Mehl und eine Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. Anschließend die Palatschinken in der heißen Pfanne ausbacken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Zucchini und die Karotten waschen und beides mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Den Emmentaler reiben. Die Palatschinken mit dem Schinken, dem Käse, der Zucchini, den Kartoffeln und den Karotten füllen, einrollen und Schnecken abschneiden. Anschließend die Schnecken in der heißen Pfanne ausbacken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend in der heißen Pfanne braten. Aus dem Essig, etwas Olivenöl, einer Prise Zucker, Salz und etwas Wasser eine Vinaigrette herstellen. Den Salat waschen, trocken tupfen und damit marinieren. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Für den Dip den Sauerrahm mit dem Knoblauch, dem Schnittlauch, der Petersilie und einer Prise Salz mischen. Die Hähnchenstreifen mit dem pikant gefüllten Palatschinken, dem Blattsalat und dem Knoblauchdip auf Tellern anrichten und servieren.

Bianca Purrer am 17. Februar 2014