

# Hähnchen-Schnitzel mit Tomaten-Tapenade, Mozzarella

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

1 Hähnchenbrustfilet à 150 g	150 g Mozzarella	2 Zehen Knoblauch
100 g Butter	Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Tapenade:**

100 g getr. Öl-Tomaten	100 g grüne Oliven	100 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum		

**Für den Fenchel:**

3 Knollen Fenchel	200 ml Hühnerbrühe
-------------------	--------------------

**Für die Sauce:**

1 Zitrone	1 Bund Petersilie
-----------	-------------------

**Für die Garnitur:**

200 g Parmesan	50 g Kapern
----------------	-------------

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Mit dem Fleischklopfer die Hähnchenbrüste auf etwa einen halben Zentimeter Dicke klopfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mehl bestäuben. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Tomaten, die Oliven und die Pinienkerne mit dem Basilikum und dem Olivenöl in der Küchenmaschine zu einer groben Masse verarbeiten. Den Fenchel in Scheiben schneiden, das Fenchelgrün dabei behalten. Die Fenchelscheiben fünf Minuten lang bei mittlerer Hitze braten, die Brühe dazugeben und in einem geschlossenen Topf bei niedriger Hitze schmoren. Das Hähnchenschnitzel drei bis vier Minuten lang von beiden Seiten anbraten. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit der Tapenade bestreichen und anschließend die Mozzarella darauf verteilen. Das Ganze auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und im Ofen sechs bis acht Minuten gratinieren lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Die Petersilie kleinhacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zitronensaft und die Petersilie zufügen. Die Schnitzel und den Fenchel auf Tellern anrichten. Mit der Buttersauce garnieren und den Fenchel mit Kapern und geriebenem Parmesan bestreuen.

Han Lohman am 07. August 2014