

Perlhuhn-Brust mit Gurken-Sandwich

Für 2 Portionen

2 Perlhuhnbrüste	Salz, Pfeffer, Olivenöl	1 Ciabatta
1 Salatgurke	1 Bund Dill	100 g Frischkäse
50 ml Milch		

Die Knochen der Perlhuhnbrüste vom Fleisch befreien und anschließend die Brüste in etwas Öl in einer Pfanne auf der Hautseite anbraten. Sechs Scheiben vom Weißbrot dünn abschneiden und in einer Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten anrösten. Die Gurke um das Fruchtfleisch herum herunter schneiden und anschließend fein würfeln. Mit etwas Milch, dem Dill, dem Frischkäse, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und vermischen. Nun je eine Brotscheibe auf den Teller geben, eine Nocke der Gurkenmasse darauf geben, diesen Vorgang noch einmal wiederholen und mit einer Brotscheibe abschließen. Die Perlhuhnbrust auf der anderen Seite braten, anschließend neben dem Gurkensandwich anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 22. 08. 2012