

Gasthof Kreuz Traustanz

Hühnerbrüstchen mit Parmesankruste auf Rübengemüse mit Kefen und Radieschen

Zutaten für 4 Personen:

4 St. Maishendlbrüstchen mit
Haut (ca. 800 gr.)
100 gr. Parmesan frisch gerieben
frische Kräuter gehackt
(Koriander, Basilikum, Kerbel,
Petersil)
Salz Pfeffer Paprika
Öl zum anbraten

600 gr. Kohlrüben
200 gr. Kefen
(Zuckererbsenschoten)
100 gr. Radieschen
Salz Pfeffer
100 gr. Butter

Zubereitung:

Hühnerbrüstchen auf beiden Seiten würzen,
Parmesan mit gehackten Kräutern mischen, etwas unter das
untere Brustfilet geben, etwas unter die Haut geben, auf
beiden Seiten gut anbraten und im mit dem Grill vorgeheizten
Rohr auf dem untersten Einschub ca. 10 Min. ziehen lassen.
Anschließend mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im
Rohr mit dem Grill auf dem mittleren Einschub gratinieren.

Kohlrüben schälen und in Spalten schneiden, in Butter, ohne
Farbe nehmen zu lassen, ca. 4 Min. schmoren lassen, Kefen
dazugeben, nochmals 2 Min. schmoren, dann die geviertelten
Radieschen dazugeben, diese nur erwärmen, mit Salz und
Pfeffer würzen und anrichten.

Hühnerbrüstchen tranchieren, auf dem Gemüse anrichten
und mit Schnittlauch bestreuen.