

## Hähnchenbrustfilet auf Oliven-Pfifferling-Gemüse mit Knäckebrottalem

von Wolfgang Link



### Zubereitung

Die Hähnchenbrust von Haut und Sehnen befreien, waschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Die Zutaten der Marinade gut verrühren und die Hähnchenbrust darin ca. 45 Minuten einlegen.

In der Zwischenzeit für die Knäckebrottales die Zwiebel schälen, Paprika waschen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das Knäckebrot in kleine Stücke brechen und mit den Eiern, der heißen Milch, den gewürfelten Paprika, dem Olivenöl und den Zwiebeln sowie den Semmelbröseln gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und nochmals gut vermengen, anschließend 20 Minuten durchziehen lassen.

Die Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 10 Minuten fertigaren.

Die Knäckebrottalesmasse zu kleinen Fladen formen und in einer nicht zu heißen Pfanne mit Butter goldbraun anbraten, anschließend kurz warm stellen.

In einer weiteren Pfanne (wenn möglich Zeitgleich) Olivenöl erhitzen und die Pfifferlinge mit den Oliven sowie dem Knoblauch ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer sowie einem EL der Hähnchenmarinade würzen und mit den Basilikumstreifen abrunden.



### Serviertipp

Zum Servieren die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Pfifferling-Gemüse und den Knäckebrottales auf einem Teller anrichten.

Zur Abrundung des Gerichtes kann man einen Löffel Naturjoghurt über die Pilze geben.

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

*Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!*