



Salatteller mit Hähnchen und Croûtons

mit gebackenen Radieschen und Kaperndressing



20-30min



3-4 Personen

Salat aus dem Ofen? Na ja, vielleicht nicht komplett, aber die Zubereitung des heutigen Gerichts darfst du getrost hauptsächlich der Küchensauna überlassen: Während sich dort das kräftige Hähnchenschenkelfleisch, die Knoblauchcroûtons und die Radieschen praktisch von selbst zubereiten, zauberst du fix einen knackigen Salat mit raffiniertem Kaperndressing. Eine Portion frische Kräuter obendrauf, schon ist angerichtet!

- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 2 Bund Radieschen
- 2 Kopfsalate
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 1 Packung Kapern

- 3EL Mayonnaise ³
- 3EL körniger Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Auflaufformen
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 52.7g,
Kohlenhydrate 42.5g, Eiweiß 37.3g



1. Brot vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Brot** in grobe Stücke zerteilen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



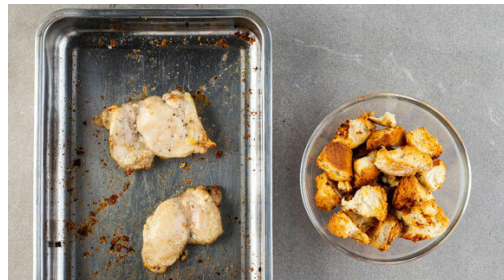
2. Fleisch und Brot backen

Das **Brot** in eine Auflaufform geben und den **Knoblauch** darüber verteilen. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer einreiben und auf das **Brot** legen. Im Ofen ca. 20Min. backen, bis das **Fleisch** gar und das **Brot** knusprig ist, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.



3. Radieschen schneiden

Die **Radieschen** halbieren und in einer weiteren Auflaufform mit 1EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Im Ofen ca. 5Min. rösten.



4. Fleisch grillen

Das **Fleisch** und die **Croûtons** aus dem Ofen nehmen, die **Croûtons** beiseitestellen. Den Ofen auf Grillfunktion umstellen oder auf 240°C Ober-/Unterhitze und das **Fleisch** 5-10Min. grillen, bis es knusprig ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



5. Salat mischen

Den **Salat** in Streifen schneiden. Die **Petersilie** ohne harte Stängel grob hacken, den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden. Die **Kapern** mit 3EL körnigem Senf, 3EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 3EL Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz abschmecken, dann den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Fleisch zerteilen

Das **Fleisch** mit zwei Gabeln grob zerteilen und mit dem **Fleischsaft** aus der Auflaufform vermengen. Die **Radisheschen**, die **Crouçons** und das **Fleisch** unter den **Salat** heben und mit alles mit der **Petersilie** und dem **Schnittlauch** garniert servieren.