



Zartes Hähnchenbrustfilet auf Salat

mit Trüffel-Mais-Vinaigrette und Käse



ca. 25min



4 Portionen

Verwöhne deinen Gaumen mit einem Hauch Luxus! Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet trifft auf einen knackigen Salat mit geröstetem Mais und einer raffinierten Vinaigrette, die für einen eleganten Touch mit etwas Trüffelpulver verfeinert wird. Perfekt für ein besonderes Abendessen - ohne besonderen Aufwand.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Romanasalat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Mais
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ¹
- 2 Pck. Trüffelpulver

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

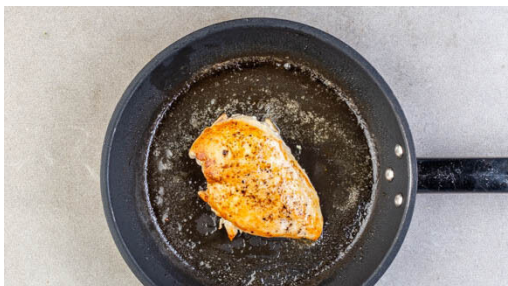
Nährwertangaben pro Portion

Energie 375kcal, Fett 20.2g,
Kohlenhydrate 12.4g, Eiweiß 34.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Romanasalat** längs halbieren und in ca. 2cm breite Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf beiden Seiten ca. 2Min. scharf anbraten. 1EL Butter dazugeben und schmelzen lassen, dann mit einem Löffel über das **Fleisch** träufeln, dabei das **Fleisch** einmal wenden. Das **Fleisch** bei mittlerer Hitze weitere 3-4Min. braten, bis es goldbraun und gar ist.



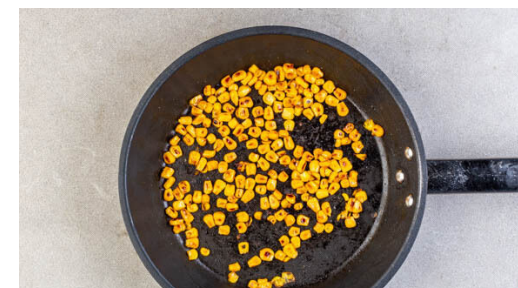
2. Vinaigrette zubereiten

Den **Knoblauch**, die **½ der Maiskörner**, ca. **⅔ des Käses**, die **½ des Trüffelpulvers**, 1½EL Olivenöl, 1EL Essig, 1EL Wasser und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Vinaigrette** pürieren, dabei ggf. etwas mehr Wasser zugeben.



5. Fleisch verfeinern

Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Fleisch** auf einem Schneidebrett platzieren, dabei die Pfanne noch nicht auswaschen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **restlichen Trüffelpulver** zurück in die Pfanne geben. Das **Fleisch** mit einem Löffel mit den **Bratsäften** beträufeln.



3. Maiskörner rösten

Die **restlichen Maiskörner** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 1-2Min. rösten, dann wenden und ca. 1Min. weiterrösten, bis sie von beiden Seiten kräftig gebräunt sind. Die **Maiskörner** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Salat fertigstellen

Den **Romanasalat** mit den gebratenen **Maiskörnern** und der **Vinaigrette** vermengen. Den **Salat** auf Teller verteilen, das **Fleisch** darauf anrichten und mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning