



Kaiserlich

Restaurant

Rezept-Tipp aus Babenhausen

Hähnchenbrust mal ganz lecker



In unserer sonntäglichen Reihe „Unser Rezept-Tipp“ hat Jens Kaiser (Foto: nh) vom Res-

tauriant Kaiserlich in der Bürgermeister-Rühls-Straße 6 in Babenhausen einen besonders leckeren Vorschlag zum Nachkochen für Daheim: Hähnchenbrust mit Bärlauch-Mascarpone-Füllung in Knuspermantel.

Für vier Personen benötigt man:

250 Gramm Mascarpone

2 Eigelb

1 Bund Bärlauch

3 Esslöffel Paniermehl

Salz und Pfeffer

sowie zum Panieren:

Mehl

2 Eier

Cornflakes

Und so wird's gemacht: Zunächst in die Hähnchenbrust eine Tasche schneiden. Mascarpone, Eigelb und Paniermehl verrühren. Dann den Bärlauch waschen, trocknen, in etwas Pflanzenöl pürieren und unter die Mascarpone-Creme mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Hähnchenbrusttasche füllen. Anschließend die Hähnchenbrust in Mehl, verquirltem Ei und Cornflakes panieren.

Im Ofen bei zirka 175 Grad rund 15 Minuten backen. Mit Salat und Baguette servieren und einfach nur genießen. **dre**