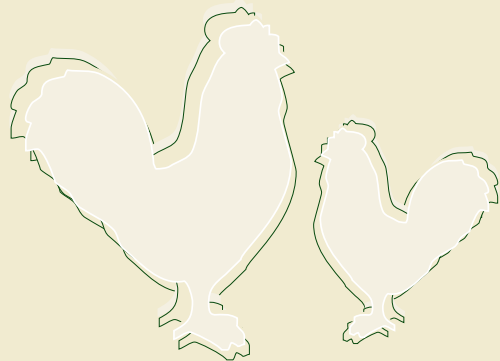


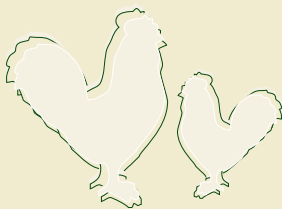


HÄHNCHENBRUST UND OBATZDA

auf Brot



Landgeflügel



HÄHNCHENBRUST UND OBATZDA

auf Brot

Zutaten für 4 Personen:

4	Hähnchenbrustfilets
2 TL	Koriandersaat
1 TL	grobes Meersalz
1/2 TL	Zimt
2 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Butterschmalz
200 g	Schafskäse
2 EL	Olivener Öl
100 g	Frischkäse Doppelrahmstufe
1 EL	rosenscharfes Paprikapulver
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben	Graubrot
1 Kästchen	Kresse
4-6	Radieschen



Zubereitung:

Koriandersaat und Meersalz im Mörser zerstoßen und mit Zimt und Sonnenblumenöl verrühren. Hähnchenbrüste mit der Marinade bestreichen, in Butterschmalz von allen Seiten etwa 3 bis 4 Minuten scharf anbraten und im Ofen bei 120 °C etwa 25 Minuten zu Ende garen.

Für den Obatzda den Schafskäse krümelig reiben, mit Olivenöl, Frischkäse, beiden Paprikapulver-Sorten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brot mit Obatzda bestreichen, Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden und darauf legen, mit Kresse und Radieschenscheiben garnieren und genießen.