

Huhn in Kräuterkruste

Hühnerbrust Rezept von Haubenkoch Roman Wurzer

Sie haben Lust für Ihre Freunde oder Ihre Familie was Köstliches zu kochen? Dann haben wir den perfekten Gaumenschmaus für Sie. Ihre Liebsten werden es Ihnen danken. Servieren Sie Hühnerbrust mit Kräuterkruste auf Steinpilzrisotto. Ein Rezept von Starkoch Roman Wurzer.

Zutaten

Für 4 Personen

Huhn:

- 600 g Hühnerbrust
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 250g LAND-LEBEN Semmelbrösel
- 50g Cornflakes
- 180g Butter
- 1 Eidotter
- Salz/Pfeffer
- ½ Zweig Thymian

- ½ Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Basilikum, ½ Zweig Liebstöckel
- ¼ geschnittene Chilischote
- Zeste (Abrieb) von einer Zitrone
- 4cl Olivenöl

Steinpilzrisotto:

- 220g Risottoreis
- 600ml Gemüsefond oder Rindsuppe
- 50g Butter
- 80g Parmesan
- 2 Stk. Zwiebel fein geschnitten
- Olivenöl
- Salz/Pfeffer
- 100ml Weißwein
- 100g Steinpilze

Zubereitung

In etwa 1 Stunde

Butter zimmerwarm mit dem Schneebesen kurz anschlagen. Semmelbrösel, gemahlene Cornflakes unterheben. Dotter und Gewürze beigeben. Zum Schluss das Olivenöl unterheben.

Hühnerbrust auf beiden Seiten mit Öl anbraten. Mit der Kräutermasse bestreichen und bei 230°C für circa 5 bis 7 Minuten ins vorgeheizte Backrohr schieben.

Steinpilzrisotto:

Zwiebel in Öl anschwitzen. Risottoreis beigeben und kurz mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Langsam garen lassen, nicht kochen. Würzen. Kurz vor dem Fertigwerden Butter, Olivenöl und Parmesan beigeben.

Steinpilze extra in Öl anbraten und zum Risotto mischen. Richten Sie die Hühnerbrust auf dem Steinpilzrisotto an.

Gutes Gelingen und lassen Sie es sich schmecken!

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH