Hähnchenbrustfilet im Zucchini-Mantel an Paprikaschaum & Schmelztomaten

4 PERSONEN | 80 MIN | SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 4 Zucchinis
- 2 Paprika
- 1 Ei
- Unsere Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 10 Körner weißer Pfeffer
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 TL grobes Salz
- Olivenöl
- 4 frische Lorbeerblätter
- 4 Schalotten
- 8 Kirschtomaten
- 1 Vanillestange

ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen. Die Zucchinis längs in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Eine Auflaufform mit **Unsere Butter** fetten und die Zucchinistreifen darin auslegen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Die Paprika grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit dem Eigelb, etwas **Unsere Butter**, Knoblauch, Salz und Pfeffer schaumig pürieren. In einem Mörser den weißen Pfeffer, die Fenchelsamen und das grobe Salz zermahlen.

2. Die Filets mittig längs halbieren und mit der Würzmischung einreiben und in einer Pfanne mit **Unsere Butter** von beiden Seiten goldbraun anbraten. Jedes Filet mit einem Lorbeerblatt auf die Zucchini legen und vorsichtig damit umwickeln. Den Paprikaschaum aufgießen und im Ofen bei 180 °C 15 Minuten garen.

3. In der Zwischenzeit die Schalotten in Ringe schneiden. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit den Schalottenringen in der Pfanne mit **Unsere Butter** anschmoren. Eine Vanillestange halbieren, Mark herauskratzen und zu den Tomaten geben, salzen und pfeffern. Die Filets mit den Tomaten und dem Paprikaschaum anrichten.