Hähnchenbrust mit Kurkuma-Schalotten & Nusspesto

Zutaten:

Für 2 Personen

2	Hähnchenbrustfilets mit Haut ca. 160-180 g
	Salz
1 EL	Olivenöl
2	große Schalotten
1-2 EL	Butter
1/2 TL	Kurkuma
20 g	Rosinen
	schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Nusspesto:

10 g	Mandelstifte, geröstet
10 g	gesalzene Erdnüsse
1 TL	Walnussöl

Für den Avocadostampf:

1	reife Avocado
1	Bio-Limette
1/4	rote Chilischote, klein, frisch

Außerdem: Mörser oder Blitzhacker, Kartoffelstampfer, ofenfeste Pfanne

Zubereitung:

Am Besten zunächst alle Vorbereitungen erledigen:
Hähnchenbrust abwaschen, trocken tupfen.
Schalotten schälen, der Länge nach halbieren und ebenfalls der Länge nach in feine Streifen schneiden.
Gewürze, Rosinen, Mandeln, Erdnüsse und Avocado bereit stellen. Limette abwaschen, trocknen, abreiben und den Saft auspressen.
Chilischote (1/4) abwaschen, trocknen und ohne Kerne in feine Würfelchen schneiden.

Backofen auf 140° C (Ober-/Unterhitze)

Die **Hähnchenbrustfilets** von beiden Seiten gut salzen und das Salz kräftig einmassieren. Olivenöl in die heiße Pfanne geben. Hähnchenfilets mit der Hautseite zuerst hineinlegen, 3 Min. bei starker Hitze anbraten, wenden und weitere 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Filets dann auf das Ofengitter legen (die Pfanne brauchen wir später noch) und auf der mittleren

Schiene noch etwa 15 Min. saftig durchgaren. Als Tropfschutz ein mit Backpapier belegtes Backblech darunter schieben.

Die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, **Schalotten** darin 3 Min. bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten, Kurkuma und Rosinen dazugeben, durchrühren und die Schalotten noch 1 Min. in der Kurkuma-Butter schwenken.

Gleichzeitig für das **Nusspesto** die gehobelten Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, anschließend mit den Erdnüssen in einem Mörser zerreiben oder mit dem Blitzhacker zerkleinern. Mit dem Walnussöl durchmischen.

Dann die **Avocado** halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel auslösen und in eine Schüssel mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Salzen, mit Limettenabrieb und Saft verfeinern. Die Chilischote dazugeben, unterrühren.

Jetzt die Pfanne wieder erhitzen, Hähnchenbrustfilets aus dem Ofen nehmen (den Ofen auf Grill umschalten), in die heiße Pfanne legen, ganz kurz von beiden Seiten darin erneut erhitzen. Das Nusspesto darauf streichen und für wenige Minuten im Ofen übergrillen.

Die Filets mit dem Avocadostampf und den Kurkumaschalotten anrichten. Etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben. Servieren.

** Anmerkung: Als Beilage eignen sich gut Baguette oder wie hier Weichweizen

Guten Appetit!! 😋