

# Gefüllte Hähnchenbrust mit asiatischer Note...



## Zutaten:

Für 2 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Öl
- 1 TL Currypulver
- 1 Bio Limette
- 1 rote Chilischote
- 1 Mozzarella
- frischen Koriander
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- Meersalz
- 1 TL Sesam

Optimal ist ein Grill (ggf. in einer Pfanne mit Deckel vorbereiten und im Backofen übergrillen)

## Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilets im Abstand von etwa 1,5 cm ca. 1,5-2 cm tief einschneiden.
2. Ahornsirup, Sojasoße, Öl und Currypulver verrühren und die Hähnchenbrüste damit bepinseln und ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Limette waschen und halbieren. Eine Hälfte in möglichst dünne Scheiben schneiden, ggf. die Scheiben nochmals halbieren, wenn die Hähnchenbrust zu dünn ist.
4. Chilischote waschen, entkernen und in Ringe schneiden.
5. Den Mozzarella der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.
6. Koriander waschen und grob hacken.
7. In jeden zweiten Einschnitt eine Scheibe Limette und Chiliringe stecken.
8. Hähnchen 10 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillen (oder im Backofen), kurz vom Rost nehmen, in die übrigen Einschnitte Mozzarella stecken und nochmals 5-10 Minuten grillen, je nach Gerät und Intensität.
9. Die andere Limettenhälfte auspressen und den Saft auf dem gegrillten Hähnchen verteilen.
10. Sesamöl darüber sprengeln und Salz über das Hähnchen streuen.
11. Zuletzt mit Koriander und Sesam garnieren und sofort servieren.

## **Für die Rösties:**

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel
- 1 Ei, mittelgroß
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Panko-Mehl, ggf. Semmelbrösel
- 1 EL Meerrettich, scharf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Butterschmalz oder neutrales Öl zum Ausbacken

## **Zubereitung:**

1. Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen, ggf. mit Küchenkrepp trocknen.
2. In der Küchenmaschine oder von Hand raspeln.
3. Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben und gut vermischen.
4. Butterschmalz in einer möglichst großen Pfanne erhitzen und Rösties darin backen, wenn nötig anschließend warmhalten.

Guten Appetit!