

Hähnchenbrust mit Spargel-Erdbeercarpaccio

Im Mai ist Spargelzeit und es bieten sich i.d.R. mehrere Möglichkeiten für ein langes Wochenende bzw. einen Anlass, zu dem man auch im WoMi durchaus etwas besonders kochen möchte. Sei es der 1. Mai, Mutter- oder Vatertag. Hier haben wir ein leckeres und raffiniertes Rezept für Euch, das ohne große Probleme auf 2 Flammen oder mit Grill zubereitet werden kann.



Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Spargel
500gr Erdbeeren (bei großen auch gern etwas mehr)
4 große Hähnchenbrustfilets
Aceto Balsamico Creme
Salz, Pfeffer, Öl
ggf. Basilikum, Kresse o.ä. zum Dekorieren

1. Spargel schälen, schräg dritteln und die Stücke anschließend halbieren.
2. Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden
3. Hähnchenbrust waschen, ggf. vom Fett befreien, salzen und pfeffern
4. Spargelstücke im kochenden Wasser blanchieren, bis sie bissfest sind
5. In der Zwischenzeit Hähnchenbrust in Öl kross rausbraten oder auf dem Grill zubereiten
6. Spargelstücke auf dem Boden des Tellers platzieren, Erdbeerscheiben darauf schichten und beides schwungvoll in schönem Muster mit Crema de Balsamico beträufeln
7. Die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und ansprechend darauf drapieren
8. Das ganze nochmals mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit Basilikum oder anderen grünen Kräutern, die man gefunden hat, dekorieren

Dazu empfehlen wir einen gut gekühlten Weißwein oder Aperol Sprizz - die herbe Note passt perfekt zur Spargel -Erdbeer-Kombi. Der Wein evtl. aus der Region, wo man sich gerade befindet? Oder ein Mitbringsel aus dem letzten Urlaub?

Wenn Ihr ein 3 Gänge-Menü daraus zaubern möchtet, dann reicht zur Vorspeise einfach Tomate-Mozzarella mit Baguette, die Balsamico Creme habt Ihr ja sowieso dabei. Als Nachtisch gibt es einen Erdbeereisbecher. Hierfür einfach 500gr Erdbeeren mehr kaufen und dann passt es. Solltet Ihr kein Gefrierfach für Eis haben, schmecken auch Erdbeeren mit Sahne, Erdbeeren, die in zerlassene Schokolade getaucht werden oder jegliches andere, was Ihr an Bord habt, lecker.

Gut aufpassen, dass der Stellplatznachbar nicht zum naschen vorbei kommt.