

# Hähnchenbrust mit Mandelkruste

Ein raffiniertes Geflügelrezept mit Mandeln und dazu einen gemischten Salat.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

300 g Hähnchenbrustfilet  
1 EL Walnussöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Curry  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
1 TL Honig  
2 EL fein gehackte, gemischte Kräuter  
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Salat:

2 EL Himbeeressig  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
3 EL Walnussöl  
500 g gemischter Salat, z.B. aus  
Frisée, Endivien, Radicchio, Rucola

## 1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Zubereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filet kurz darin anbraten und mit Salz, Pfeffer und Curry auf beiden Seiten würzen. **2 Esslöffel** der Crème fraîche mit Honig, **1 Esslöffel** der Kräuter und Mandeln gut verrühren. Oberseite des Filets mit der Masse belegen, in eine hitzebeständige Form legen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Garzeit: etwa 20 Min.**

Die Kruste soll goldbraun sein, dann abgedeckt noch 10 Min. "ruhen" lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 **Salat:**  
Himbeeressig mit Salz und Pfeffer verrühren, dann Walnussöl unterrühren.  
Salate putzen, waschen, gut abtropfen lassen, klein schneiden, mit Dressing mischen und dekorativ anrichten.
- 4 Hähnchenbrust mit einem scharfen Messer schräg in Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Übrige Crème fraîche mit restlichen Kräutern, Curry und Salz verrühren und dazu servieren.

