

Hühnersalat mit Staudensellerie

329

Typ: Salat

Quelle: Tim Mälzer VOX 28.06.05

Bemerkungen:

Zutaten: 4 Hühnerbrüste
Salz & Pfeffer
Olivenöl
1 Orange
2 Zitronen
1 Bund Staudensellerie
1 rote Zwiebel
Prise Zucker
3 EL frische Minze
1 Bund frisches Basilikum
100 g Schafskäse

Rezept: Die Hühnerbrüste salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl braten, anschließend etwas ruhen lassen. Die Schale der Orange und Zitronen mit dem Sparschäler in ganz feine Streifen schneiden (à la Julienne) und die Schale in kochendem Wasser kurz blanchieren. Den Staudensellerie ebenfalls in feine Streifen schneiden, und die Zwiebel klein hacken. Alles in einer Schüssel miteinander vermengen. Mit Zitronen- und Orangensaft abschmecken, etwas Olivenöl hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Frische Minze klein hacken und unterrühren und die blanchierten Zitronen- und Orangenschalen hinzufügen. Viel frisches Basilikum über den Salat grob zerrupfen.

Die Hühnerbrüste halbieren und auf einer Platte anrichten (oder in kleine Stücke schneiden und unter den Salat mischen), den Salat darüber geben und den Schafskäse locker darüber verteilen. Eventuell den Salat mit etwas Olivenöl zusätzlich beträufeln.