

# Nadine Krüger | Hähnchenbrust im Kräuter-Speckmantel mit Kartoffelspalten und Rote-Bete-Trauben-Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/10/21/nadine-krueger-haehnchenbrust-im-kraeuter-speckmantel-mit-kartoffelspalten-und-rote-bete-trauben-salat](https://happy-mahlzeit.com/2021/10/21/nadine-krueger-haehnchenbrust-im-kraeuter-speckmantel-mit-kartoffelspalten-und-rote-bete-trauben-salat)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Scheiben Speck
- 2 Eier
- 100 g Paniermehl
- 200 g Mehl
- 4 EL mittelscharfen Senf
- 1/2 Bund Rosmarin
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund Oregano
- 1/2 Bund Salbei
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Für den Salat:

- 400 g Rote Bete
- 150 g grüne kernlose Trauben
- 1/2 Bund Petersilie
- 30 g Walnusskerne
- 15 g frischer Meerrettich

## Für die Vinaigrette:

- 6 EL Schwarzes Johannisbeer-Gelee
- 1 EL Dijonsenf
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Aceto balsamico
- 2 EL Walnussöl
- Vanille-Salz
- Pfeffer

## Für die Kartoffelspalten:

- 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz

- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Backofen auf 100 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für die Vinaigrette Senf mit Ahornsirup, Vanillesalz, Pfeffer und Johannisbeer-Gelee glatt rühren. Essig und Walnussöl untermischen.

Für den Salat die Rote Bete schälen, grob raspeln, mit der Vinaigrette vermischen und im Kühlschrank 25 Minuten ziehen lassen.

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Kräuterpanade Rosmarin, Thymian, Oregano und Salbei fein hacken und mit dem Paniermehl vermengen (Verhältnis: 1/3 Kräuter zu 2/3 Paniermehl). Eier trennen und Senf mit Eigelb vermengen. Die Hähnchenbrüste im Mehl wenden, durch die Ei-Senf-Masse ziehen, dann in der Kräuterpanade wenden. In einer Pfanne das panierte Fleisch in Öl goldbraun anbraten. Danach mit Speck ummanteln und in den Ofen geben.

Für die Kartoffelspalten die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden, in Salzwasser einige Minuten kochen, danach abschütten, in eine Pfanne mit Butter geben, mit Pfeffer würzen und kurz schwenken. Anschließend auf Backpapier geben, 2 Zweige Rosmarin hinzufügen und im Ofen backen.

Für den Salat die Weintrauben waschen und halbieren. Petersilie abbrausen, trocken tupfen, Blätter grob hacken. Weintrauben und Petersilie unter den Salat mischen. Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und zum Salat geben.

Hähnchenbrust im Kräuter-Speckmantel mit Kartoffelspalten und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten. Geriebenen Meerrettich über den Salat geben, mit übrigen Weintrauben garnieren und servieren.

Rezept: Nadine Krüger

Quelle: Die Promi-Küchenschlacht vom 7. November 2016

Episode: Leibgerichte