Hühnerbrust mit Semmel-Feigenfülle und lauwarmem Rotkohlsalat

60–75 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Hühnerbrust

3 Stk.	Hühnerbrust mit Haut
8 EL	Semmelwürfel
3 Stk.	Bio Eier
250 ml	Milch
2 Stk.	Feigen, getrocknet
120 g	Butter
1 EL	Petersilie geschnitten
1 TL	Anis ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für den Rotkohlsalat

1 Kopf	Rotkohl
2 EL	Kristallzucker
3 EL	Balsamico bianco
0.5 TL	Chili granuliert extra scharf
1 TL	Curry Mühle
1 Prise	Meersalz jodiert grob
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Semmelwürfel mit der Milch und den Eiern vermischen, Petersilie sowie Anis zugeben und mit Salz abschmecken. Dann die Feigen hacken und untermischen. Es sollte eine leicht cremige Masse werden. Bei Bedarf noch etwas Milch nachgeben.
2. Im nächsten Schritt die Fülle in einen Spritzsack füllen. Mit einem Messer eine längliche Tasche in die Mitte der Hühnerbrust stechen und mit dem Spritzsack vorsichtig ausfüllen.
3. Die Hendlbrust in einer Pfanne an der Hautseite goldbraun anbraten. Im vorgeheizten Backrohr 20 Minuten bei 170°C mit der Hautseite nach oben garen.
4. Den gehobelten Rotkohl in einem Topf mit Öl anschwitzen, danach Zucker, Chili, Curry und Essig untermischen. So lange dünsten, bis der Rotkohl bissfest ist. Abschließend mit Salz abschmecken.
5. Butter in einem Topf so lange erhitzen, bis sie braune Farbe annimmt und nussig duftet. Regelmäßig umrühren damit die Butter nicht anbrennt.
6. Vor dem Servieren die Hühnerbrüste aufschneiden, auf dem Rotkohlsalat anrichten und mit der braunen Butter beträufeln.