

Kartoffelsalat Rezepte

Warmer Kartoffelsalat Mit Hähnchenbrust

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Huhn, Kartoffeln, Salate

1	Zitrone	Weißer Pfeffer
	Cayennepfeffer	Zucker
600 g	Hähnchenbrustfilet	4 Essl. Pflanzenöl, neutral
1 Bund	Pfefferminze	200 ml Geflügelfond
1 Teel.	Mittelscharfer Senf	4 Schlanke Frühlingszwiebeln
5 Essl.	Weißer Balsamico	300 g TK - Erbsen
	Salz	

Zitrone heiß abwaschen, die Schale dünn abreiben. Zitrone auspressen. Zitronenschale, 7 EL Zitronensaft und eine kräftige Prise Cayenne verrühren. Die Filets trocken tupfen und mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen, den Inhalt gut durchmischen. Beiseite stellen.

Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt in 20 Minuten knapp gar kochen.

Minzeblättchen abzupfen und hacken. Senf, Balsamico, Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker verrühren. Erst die Minze, dann das Öl unterrühren.

Fond erhitzen. Filets aus der Marinade nehmen, im heißen Fond bei milder Hitze zugedeckt 10 Minuten gar ziehen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Hellgrüne und Weiße in feine Ringe schneiden. Fleisch aus dem Fond nehmen, einzeln in Alufolie wickeln. Fond aufkochen, die Erbsen kurz darin aufkochen, in ein Sieb geben und den Fond auffangen. Erbsen abschrecken.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen, pellen, in dünne Scheiben schneiden. Fond mit der Minzsauce verrühren und mit den Kartoffeln mischen. Zwiebeln und Erbsen untermischen. Fleischscheiben unter den Salat heben.