

Hähnchenbruststreifen mit Kapern-Milchschaum mit Zucchini

4 Portionen

Zutaten:

4	Hähnchenbrüste mit Haut
100 ml	Rapsöl
2	Zucchini
4 El	Olivenöl
1	Zwiebel weiß
400 ml	Hühnerfond im Glas
400 ml	Milch
	Zitronenabrieb
1 Glas	kleine Kapern in Lake
100 ml	Schmand
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste in Rapsöl braten und im Ofen bei 100°C ruhen lassen.

Die Zucchini waschen, würfeln und in der Pfanne in etwas Olivenöl braten.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen

Zwiebeln mit Hühnerfond und Milch ablöschen.

Kapern abgießen und die Kapern und Zitronenabrieb zur Sauce geben und alles auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce kann auf die Hälfte einreduziert werden.

Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schmand dazu geben und alles mit einem Pürierstab aufschäumen.

Hähnchenbrüste in Tranchen schneiden und mit den Zucchiniwürfeln und dem Kapern-Milchschaum anrichten.

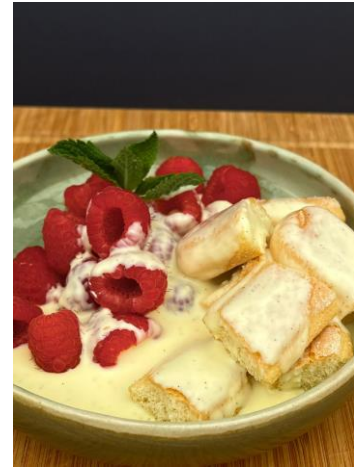
Guten Appetit!

Himbeeren mit französischer Vanillesauce

4 Portionen

Zutaten:

10	Eier
2	Vanilleschoten
500 ml	Milch
200 ml	Sahne
100 g	brauner Zucker
3	Sternanis
20	Löffelbiskuit
0,75 l	Alkoholfreier Sekt
6 Schalen	Himbeeren
20	Eiswürfel
	Frische Minze für die Dekoration



Zubereitung:

Eier trennen und Eigelbe schaumig rühren.

Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen.

Eigelbe, Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und -stangen sowie Sternanis auf einem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse etwa 65°C hat. Danach im Eiswürfelbad kalt rühren.

Himbeeren putzen, waschen und trockentupfen.

Die Löffelbiskuitstangen mit dem Sekt leicht besprühen und zusammen mit den Himbeeren auf Portionstellern anrichten. Danach die Sauce darüber verteilen und alles nach Wunsch mit frischer Minze dekorieren.

Guten Appetit!