

## Paprika-Basilikum-Hähnchen auf Rahmkohlrabi

Personen: 04

Level: mittel

### Zutaten

4	Maispouardenbrüste mit Haut
1 kl.	Paprikaschote
8 Scheiben	Chorizzo
1 kl.	Bund Basilikum
1	Knoblauchzehe
etwas	Rosmarin und Thymian
2	Kohlrabiknollen
100 ml	Sahne
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer, Zucker



### Zubereitung

Für die gefüllten Brüste die rote Paprika schälen, so das ca 1 mm dicke Scheibchen entstehen. Nun das kleine Filet von der Brust entfernen und zwischen zwei Folien vorsichtig plattieren.

Die Brüste auf die Hautseite legen und schräg ca. 6-7 mal bis zur Haut einschneiden.

Nun ein Stück von der geschnittenen Paprika, ein kleines Stück Chorizzo und ein Basilikumblatt in die Tasche legen. Dann mit dem Fleischlappchen zudecken und die nächste Tasche füllen. Das ganze bis zum Ende fortführen. Zum Schluss das plattierte kleine Filet darauf legen.

Anschließend die gefüllten Brüste salzen, pfeffern und zuckern und in etwas Pflanzenöl rundum anbraten, so das die Poren geschlossen sind.

Ca. 12 min. vor der Fertigstellung auf einem Gitter bei ca. 160°C ins Rohr schieben und anschließend mit Olivenöl, Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch nach braten.

Kohlrabi schälen und feinblättrig schneiden. In einem Topf mit Salz und Zucker würzen.

Nach ca. 6 - 8 Min. die Butter dazugeben und zugedeckt ca. 6 - 7 Min im eigenen Saft garen.

Anschließend die Sahne und die kleinen fein geschnittenen Blätter dazugeben.



STEFAN MARQUARD®