

Sören Anders
Radicchio-Crostini mit Hähnchen
und marinierter Birne

Freitag, 29. Oktober 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Mediterran, Feine Küche

Zutaten:

Für den Radicchio:

| | |
|-------|----------------------------------------------|
| 600 g | Radicchio |
| 80 g | durchwachsener Speck, dünn aufgeschnitten |
| 4 | kleine Zwiebeln |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 5 EL | Olivenöl |
| etwas | Salz |
| etwas | Pfeffer aus der Mühle |
| 1 | Baguette |

Für die Birnen:

| | |
|----------|-----------------------|
| 3 Zweige | Minze |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 4 EL | Olivenöl |
| etwas | Salz |
| etwas | Pfeffer aus der Mühle |
| 2 | Birnen |
| 2 EL | Cashewkerne |

Für die Schnitzel:

| | |
|-------|-----------------------|
| 2 | Hähnchenbrustfilets |
| etwas | Salz |
| etwas | Pfeffer aus der Mühle |
| 3 EL | Butter |

Zubereitung:

1. Vom Radicchio die äußeren Blätter entfernen, dann der Länge nach vierteln. Die Strünke ausschneiden. Kurz abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Den Speck in feine Streifen schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen und achteln. Die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden.
4. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Speck und Zwiebeln unter Rühren ca. 3 Minuten darin anbraten, anschließend den Knoblauch untermischen.
5. Radicchio-Viertel mit in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl zugeben. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen.
6. Das Baguette in Scheiben schneiden, mit restlichem Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne von beiden Seiten kross ausbraten.
7. Für die Birnen die Minze abbrausen, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
8. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing mischen. Die Minze zugeben und alles kurz ziehen lassen.



9. Birnen schälen und halbieren, mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen.
10. Birnenhälften in ein Gefäß legen und mit dem Minze-Dressing beträufeln, beiseitestellen.
11. Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Dann zu den Birnen geben.
12. Für die Schnitzel Hähnchenbrustfilets in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben darin von jeder Seite braun braten.
14. Zum Anrichten zunächst die Baguettescheiben auf Teller verteilen. Darauf das Radicchio-Gemüse und die gebratenen Fleischscheiben anrichten. Die marinierten Birnen anlegen und servieren.

Pro Portion: 815 kcal/ 3410 kJ
56 g KH, 63 g Eiweiß, 37 g Fett