

**Sören Anders**  
**Hähnchen-Saltimbocca mit Bratkartoffelstampf****Freitag, 8. März 2024**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 2 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Feine Küche

**Zutaten:**

Für den Stampf:

800 g	Kartoffeln, vorwiegend fest kochend
etwas	Salz
2 EL	Butterschmalz
2	Zwiebeln
1 TL	Kümmel
1 TL	Majoran, gerebelt
etwas	Pfeffer aus der Mühle
½ Bund	glatte Petersilie
½	Bio-Zitrone
250 ml	Milch
100 g	Sahne

Für das Fleisch:

600 g	Hähnchenbrustfilet
2 Stängel	Salbei
150 g	Parmaschinken, in dünnen Scheiben
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Salz
60 g	Butterschmalz

**Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.  
Tipp: Die Kartoffeln können auch schon am Vortag gekocht werden.
2. Das Fleisch trocken tupfen und waagrecht in 12 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Salbei abbrausen, trocken schütteln und 12 schöne Blätter abzupfen.
4. Auf jede Fleischscheibe ein Salbeiblatt legen und mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, sodass das Salbeiblatt noch etwas hinausschaut.
5. Für den Bratkartoffelstampf die Pellkartoffel schälen und in Scheiben schneiden.
6. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben darin anbraten.
7. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und mit anbraten.
8. Kartoffeln mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Kartoffeln und Zwiebeln schön goldgelb angebraten sind, die Pfanne vom Herd ziehen.
9. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Die Fleischpäckchen mit Pfeffer würzen und nur ganz leicht salzen (der Schinken ist bereits salzig).
11. Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischpäckchen darin sacht von beiden Seiten braten.
12. Das gebratene Fleisch auf eine hitzefeste Platte oder in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen warm halten.
13. Für den Stampf Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
14. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.
15. Milch und Sahne in einem separaten Topf erwärmen.

16. Warme Milch-Sahne-Mischung über die Bratkartoffeln gießen und mit einem Stampfer die Bratkartoffeln stampfen. Zum Schluss Petersilie und Zitronenschale dazu geben und untermischen.

17. Bratkartoffelstampf und Fleischpäckchen anrichten.

Pro Portion: 705 kcal/ 2960 kJ

30 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß, 42 g Fett