

Fenchel-Erdbeer-Blattsalat mit gebratener Hühnerbrust und Rhabarber-Lindenhonigessig -Dressing

Für 4 Personen



Für das Rhabarber-Lindenhonig-Dressing:
80 g junger Rhabarber
1 EL Noilly Prat oder Portwein
2–3 EL Lindenblütenhonig-Essig vom Bienenhof Pausch
8 EL Olivenöl
1/2–1 TL Lindenhonig vom Bienenhof Pausch
etwas abgeriebene Schale und 2 EL Saft einer unbehandelten Orange
1–2 TL Dijon-Senf
Pfeffer aus der Mühle
Meersalz
1 Spur Zimtblüte

Außerdem:
2 Hähnchenbrüste
etwas Butter und Olivenöl zum Braten
200 g gemischte Blattsalate, fertig geputzt und trocken geschleudert
1 Fenchelknolle, fein gehobelt
8 Erdbeeren, geputzt und in Spalten geschnitten

1. Für das Dressing den Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Rhabarber mit Noilly Prat oder Portwein zugedeckt in einem kleinen Topf etwa 7 Minuten dünsten, bis er richtig weich ist.
2. Den gekochten Rhabarber mit Lindenblütenhonig-Essig, Olivenöl, Lindenhonig, Orangenschale und -saft, Dijon-Senf, Pfeffer, Meersalz und Zimtblüte mischen und alles pürieren.
3. Die Hähnchenbrüste in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter und Olivenöl braten.
4. Kurz vor dem Servieren Salat, Fenchel und Erdbeeren mit dem Rhabarber-Lindenblütenhonig-Dressing gut vermischen und auf vier Teller verteilen. Die gebratenen Hähnchenbrustscheiben darauf dekorativ anrichten.

Tipp: Wer das Dressing noch etwas fruchtiger liebt, kann zusätzlich 1 bis 2 Erdbeeren mit dem gekochten Rhabarber pürieren.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt.

Bild: Bienenhof Pausch

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind im Online-Shop www.bienenhof-pausch.de über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) erhältlich.