



Marinierte Hähnchenbrustfilets

mit Hofblauschimmelkäse-Dip

Das braucht man für 2 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
- Je 2 EL helle Sojasauce und süße Chilisauce
- 2 EL Rum
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- 120 g Hofblauschimmelkäse
- 100 g Hofsauerrahm
- 2 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 EL Ahornsirup
- Salz, Cayennepfeffer
- 2 EL Pflanzenöl
- 4 EL Daikoon-Kresse (oder andere Kresse)

Und so wird's gemacht:

Hähnchenbrustfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Sojasauce, Chilisauce, Rum und Orangensaft vermischen, Fleisch zugeben, alles abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Hofblauschimmelkäse (ohne Rinde) fein würfeln, Würfel mit einer Gabel zerdrücken. Käse mit Hofsauerrahm, Limettensaft und Ahornsirup vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Fleisch auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum goldbraun braten, schräg in Scheiben schneiden und mit Käse-Dip und Kresse anrichten.

*Und als sommerliche Vorspeise gibt es eine **gekühlte Gemüsesuppe mit Hof-sahne**: Für 2 Personen 200 g Kartoffelwürfel (mehlig-kochend) mit je 100 g grob gehacktem Staudensellerie und Lauch (Porree) und 600 ml Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten garen. 200 ml Hof-sahne und 2 EL Balsamico bianco zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und noch einmal 5-6 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren, abkühlen lassen, 2 Stunden kalt stellen, mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.*