



Hähnchenbrust in Kerbel-Crêpes

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	Hähnchenbrüste	250 g	Mehl
1/2 TL	Salz	300 ml	Milch
100 ml	Mineralwasser	4	Eier
1/2 Be	Schmand	1 Bund	frischer Kerbel
1/2 Bund	Petersilie	2 Stangen	Frühlingslauch
5	Strauchtomaten	2 Zweige	Thymian
2	Schalotten		Olivenöl
1	Zitrone		Salz, Pfeffer
	Chiliflocken	2 EL	Butter

Zubereitung

1. Bei den Tomaten den oberen Teil mit Struck wie einen Deckel abschneiden und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
2. Die Schalotte fein würfeln. Thymian und Petersilie fein hacken.
3. Schalotten bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, die Tomaten, den Thymian und $\frac{2}{3}$ der Petersilie hinzugeben.
4. Den Schmand und den Abrieb der Zitrone unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.
5. Den Kerbel inklusive der Stiele mit der Milch in einem Mixer fein mixen. Anschließend die Eier in einer Schüssel verquirlen und die Kerbel-Milch, das Wasser, Salz und gesiebttes Mehl hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
6. Den Ofen auf ca. 50°C vorheizen.
7. Die Hähnchenbrust putzen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz würzen und in einer Pfanne scharf anbraten, danach mit Pfeffer abschmecken.
8. Parallel dazu in einer großen Pfanne die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und die Crêpes darin nacheinander ausbacken. Die bereits fertigen Crêpes im Ofen warm halten.
9. Zum Anrichten die Crêpes mit Schmand-Tomaten füllen, zusammenrollen und mit der restlichen Petersilie garnieren.