

# Geflügel Rezepte

## Fenchelsalat Mit Gebratenem Geflügel - A La Provence

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fenchel, Huhn, Salat, Frankreich

---

1	Perlhuhnbrust	30 g Ziegenkäse
2	Fenchelknollen	1 Pfirsich
4 Essl.	Zitronensaft	Curry
8 Essl.	Olivenöl; kalt gepresst	SalzPfeffer; schwarz
4 Essl.	Petersilie; fein geschnitten	

---

Die Perlhuhnbrust mit Salz Pfeffer und Curry einreiben. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Perlhuhnbrust von jeder Seite ca. 4 Minuten braten; bis sich die Poren geschlossen haben und die Haut ganz weiß geworden ist. Dann die Perlhuhnbrust in Alufolie einpacken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Fenchelknollen putzen; alle harten und verfärbten Außenblätter entfernen. Knollen halbieren; den Strunk entfernen und Fenchel in ganz feine Scheiben schneiden. Aus Zitronensaft; Olivenöl und etwas Salz eine Vinaigrette mischen und die Petersilie unterrühren. Hühnerbrust auspacken und in feine Streifen schneiden. Fenchel; Hühnerbrust und Vinaigrette gut vermischen und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Den Pfirsich halbieren; den Kern entfernen und in feine Spalten schneiden.

Den Fenchelsalat auf Tellern anrichten; mit Pfirsichspalten garnieren und diese leicht mit Curry bestäuben.

Vom Ziegenkäse die Rinde wegschneiden und den Käse über den Salat raspeln; darüber schwarzen Pfeffer mahlen.