

# Hähnchen Brust mit Vanillebutter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfallsreiche Familien - Küche, nicht nur für jeden Tag, stimmig - schmackig - lecker

## Zutaten

- Für die Hähnchen Brust:
- 4 - 8 /2 Hähnchen Brüste ausgelöst
- Mark von 2 Vanille Schoten
- 80 g weiche Butter
- Für die Vichy Karotten:
- 12 - 16 kleine Frühlingsmöhren, geputzt (Nach Größe)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- Etwas Mineralwasser
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Für das italienische Kartoffel Püree:
- 600 g mehlig kochende Pellkartoffeln
- ca. ¼ l heiße Milch
- 2 EL Olivenöl
- Salz und geriebene Muskatnuss
- 125 g getrocknete Tomaten, in groben Würfeln
- 6 - 8 schwarze Oliven ohne Kerne in Würfeln
- Etwas Pesto
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 35 g Pinienkerne
- Einige frische Basilikum Blätter in Streifen
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Die Hähnchen Brust:

## **Schritt2**

Die Butter mit dem Vanillemark mischen. Die Haut der Hähnchen Brüste von einer Seite etwas lösen und die Vanille Butter darunter schieben, (soviel drunter geht), mit einem Zahnstocker verschließen, salzen, pfeffern.

## **Schritt3**

Die restliche Butter und 1 El Pflanzenöl mit den Vanille Schoten in einer Stielpfanne erhitzen und die Brüstchen hineingeben. Anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen, 1x wenden und in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen für 15 min. schieben.

## **Schritt4**

Danach prüfen, rosa - saftig braten, nicht überbraten.

## **Schritt5**

Die Vichy Karotten:

## **Schritt6**

Die Karotten waschen und putzen, etwas "Grün" stehen lassen. Die Zwiebeln in der Butter mit einer Prise Zucker kurz anschwitzen und die Karotten einlegen, etwas Mineralwasser angießen und bei geschlossenem Deckel "bissfest" blanchieren.

## **Schritt7**

Das italienischem Kartoffel Püree:

## **Schritt8**

Die Pellkartoffeln herkömmlich mit Kümmel weich kochen, pellen und stampfen oder durchpressen.

## **Schritt9**

Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, etwas Olivenöl dazu geben und mit der heißen Milch verrühren.

## **Schritt10**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, Pinienkerne und die gewürfelten Tomaten dazu geben.

## **Schritt11**

Salzen, pfeffern und ca. 2 min. schmoren lassen.

## **Schritt12**

Kurz vor dem Anrichten das Pesto und die in Streifen geschnittenen Basilikum Blätter unterschwenken; über das portionierte Pürée geben.

**Rezeptart:** Geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchen-brust-mit-vanillebutter/>