



Kräuterhähnchenbrust mit Spargel und Limetten-Zabaione

1 Packung WIESENHOF Hähnchenbrustfilets
Salz
schwarzer Pfeffer
1 EL Öl
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Minze
3 Stiele Thymian
4 EL Semmelbrösel
60 g Kräuterbutter
1 kg weißer Spargel
Zucker
Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Limette
3 Eigelb (Gr. M)
75 ml Geflügelfond
75 ml trockener Weißwein
Fett für die Form

Schritt 1

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets rundherum ca. 3 Minuten anbraten, dann in eine gefettete Auflaufform legen.

Schritt 2

Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit Semmelbröseln und weicher Kräuterbutter vermengen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Kräutermasse auf den Filets verteilen und etwas fest drücken. Filets im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15-20 Minuten überbacken.

Schritt 4

Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Stangen in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten bissfest garen.

Schritt 5

Ein Stückchen Limettenschale in sehr feine Streifen schneiden. Eigelbe, Geflügelfond und Weißwein im heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Mit 1-2 Teelöffeln Limettensaft, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6

Kräuterhähnchenbrust und Spargel anrichten. Zabaione über den Spargel geben und mit Limettenschale garnieren.