

HÜHNCHENFILET IM REITER- SCHINKENMANTEL



www.impuls.at



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

8 Scheiben REITER Bauernschinken
4 Hühnchenfilets
100 g winterliche Blattsalate (z. B. Feldsalat, Rucola, Radicchio, Eichblatt, Chicoree)
300 g gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Shiitake Pilze, Steinpilze, Champignons)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
15 g Butter
Salz
Pfeffer
1 EL Walnussöl
4 EL Olivenöl
2,5 EL Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

1. Salate putzen, waschen und trockenschleudern. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Pilze in der zerlassenen Butter zusammen mit Schalotten und Knoblauch anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pilze aus der Pfanne in eine Schüssel geben, Walnussöl, Olivenöl und Balsamico-Essig zufügen, alles locker miteinander vermischen und etwas abkühlen lassen.
3. Hühnchenfilets mit Pfeffer würzen, mit je 2 Scheiben Schinken umwickeln und in dem heißen Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Anschließend etwas ruhen lassen und in schräge Stücke schneiden.
4. Blattsalate mit den Pilzen auf Teller verteilen, die Hühnchenfilets darauf legen und servieren.