

# Hähnchenbrust mit Chili-Erdbeeren

## Zutaten für 4 Personen als Hauptgericht:

500 g Erdbeeren  
1,5 EL Puderzucker  
1 EL Chiliflocken  
10 Blätter Minze  
1 EL kaltgepresstes Olivenöl  
4 Brustfilets von der Maispoularde mit Haut und Flügelknochen  
2 Zweige Rosmarin  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

Erdbeeren säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Minze in feine Streifen schneiden.

Erdbeeren mit Puderzucker, Chili, Minze und Olivenöl vermengen und etwa eine halbe Stunde marinieren lassen.

Zitrone warm abwaschen, am Besten mit Spüli, und vierteln.

Die Hähnchenbrustfilets mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten nicht mehr als 3 Minuten knusprig braun braten.

Dabei etwas salzen und zum Schluss pfeffern.

Während der Garzeit Zitronenviertel und Rosmarinzweige mit in die Pfanne geben.

Die gebratenen Filets mit etwas Zitronensaft aus den gebratenen Zitronenvierteln beträufeln aus der Pfanne nehmen und ca. 3 Minuten im Ofen bei 90 °C warmstellen.

In der gleichen Pfanne die marinierten Erdbeeren ca. 1 Minute erhitzen, dabei die Früchte durchschwenken.

Hähnchenbrust auf die Teller geben und mit den Chili-Erdbeeren garnieren und servieren.

**Guten Appetit und herzliche Grüße**  
**Euer Roland**

