



### Zutaten für 4 Personen

- 16 kl. Kartoffeln vorwiegend festkochend
  - Prise Salz
  - Msp. gemahlener Kümmel
  - Pfeffer aus der Mühle
  - 4 EL Olivenöl
- 
- 1 Becher saure Sahne 200 ml
  - 2 EL Mayonnaise
  - 2 EL Olivenöl
  - 1 Knoblauchzehe fein gehackt
  - Salz, Pfeffer, Prise Muskat
  - Spritzer Zitronensaft
- 
- 2 Fenchelknollen
  - 1 rote Pfefferschote (Pepperoni)
  - 4 EL Olivenöl
  - 3 TL Honig
  - 2 EL weißer Balsamico
  - 2 TL mittelscharfer Senf
  - 10 Stiele frischer Thymian
  - gute Prise Salz
  - 2 EL Butter
- 
- 4 Hühnerbrüstchen (à 160 g)
  - 1 TL gemahlener Koriander
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 4 EL Sonnenblumenöl

### **Saftige Hühnerbrust mit Ofenfenchel, crossen Smash-Kartoffeln und würziger Soucreme**

#### **Zubereitung**

1. Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, kaltes Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln gut bedeckt sind. Salz und gemahlenen Kümmel zugeben, die Kartoffeln nicht zu weich garen, abschütten und etwas abkühlen lassen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln auf das Backpapier legen und mit dem Boden eines Glases oder einer Tasse die Kartoffeln zerdrücken. Mit Olivenöl einstreichen und mit Pfeffer bestreuen. Im Backofen ca. 25 Minuten cross backen.
3. Die saure Sahne, Mayonnaise, Olivenöl und Knoblauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzig abschmecken.
4. Fenchel mit Grün putzen, waschen, halbieren. Strunk keilförmig herausschneiden. Das feine Grün abschneiden und beiseitelegen. Knollenhälften in 1 cm breite Spalten schneiden.
5. Die Pfefferschote putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel 4 EL Olivenöl mit Honig, Essig, Senf, Pfefferschote, Thymian und der guten Prise Salz mischen. Die Fenchelspalten darin wenden. Alles in eine feuerfeste Form geben, die Butter in Flocken darauf verteilen und zu den Kartoffeln in den Backofen schieben. Ca. 20-25 Minuten garen.
6. Die Hühnerbrüstchen mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit dem Koriander, Salz und Pfeffer rundum würzen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brüstchen darin von jeder Seite 1 Minute anbraten.
7. Die Brüstchen im Backofen bei 180°C Umluft ca. 8-10 Minuten fertig garen.
8. Die crossen Smash-Kartoffeln mit dem Fenchel und der Hühnerbrust auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit Fenchelgrün bestreuen, mit Soucreme beträufeln und sofort servieren.

## Equipmentliste

- 1 mittelgroßer Topf mit Deckel
- Schüsseln in diversen Größen
- Bratpfanne groß
- großes Schneidebrett
- scharfe Messer in diversen Größen
- Schneebesen
- Küchenzange
- Backblech / Backrost
- Backpapier
- feuerfeste Form
- Küchenkrepp ausreichend
- 1 Glas oder 1 Tasse mit glattem Boden (ca. 7 cm Durchmesser)
- Schürze
- Topflappen oder Waffeltuch (um heiße Dinge anzufassen)
- Spülmittel, Putzlappen, Schwamm
- Griffbereit: Pflaster, Schere für eventuelle kleinere Unfälle