

Jüdisch Zweierlei

Hähnchen mit Feta, Oliven,
unter Kräuterkruste mit einer

SALZIGEN ZIEGENMILCH
PANNA COTTA

SÄFTIG



Jüdisch ZWEIERLEI

Hähnchen mit Feta, Oliven, unter Kräuterkruste mit einer salzigen Ziegenmilch Panna Cotta

Lactosefrei
histaminarm

1. Ziegenmilch erwärmen mit Orangensaft, Orangepfeffer, Ahornsirup und Salz. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine dazugeben. Abschmecken und in ein Weckglas oder Tasse abfüllen. Durchkühlen lassen. Im kalten Zustand die Panna Cotta auflegen.
2. Aus den Brotwürfeln, Senf, Salz, Pfeffer und Kräuter eine Krustenmasse mischen. Diese ist leicht bröselig aber sehr würzig.
3. Hähnchen mit dem Gewürz (z.B. Kreolischer Zauber), Kräutern und Salz würzen. In die Auflaufform legen.
3. Jetzt Oliven und Feta darauf verteilen und zum Schluss die Kruste auf die Hähnchenbrüste verteilen. Für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze backen.

Für 4 Personen

Zutaten: Hähnchen

- 600 g (4 gleichgroße) Bio-Hähnchenbrust ohne Innenfilet, gewaschen, trocken getupft
- 10 g Kreolischer Zauber-Gewürz o.ä.
- 150 g Feta
- 100 g Oliven schwarz, entsteint, in Viertel geschnitten
- Je 2 Zweige Rosmarin, Thymian, Liebstöckel
- 150 g altes Brot, in kleine Würfel geschnitten
- 2 TL Senf
- 20 g Petersilie glatt, grob geschnitten
- 10 g frischer Rosmarin, Thymian, Currykraut, gezupft und fein geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zutaten: Panna Cotta

- 300 ml Ziegenmilch
- 100 ml Orangensaft
- 20 ml Ahornsirup
- 20 g geräucherte Salzmandeln
- 5 g Orangepfeffer
- 10 g Kräutersalz
- 7 Blatt Gelatine, im eiskalten Wasser 5 Minuten eingeweicht

Guten Appetit