

Hähnchen-Mozarella-Toast auf Schwarzbrot

2006-10-28 21:17:58

Dieses mit Balsamico aromatisierte Hühnchen wird auf knusprigem Brot mit Tomaten und Basilikum belegt und im Ofen mit Mozarella gratiniert. Zusammen mit Ruccola-Salat ein Leckerbissen.



für 2 Portionen:

- 2 Scheiben dunkles Roggensauerteigbrot oder ein ähnliches Schwarzbrot
- 1 große Hähnchenbrust (als Filet)
- 1 Fleischtomate
- ½ Mozarella (ca. 125 g)
- ½ Knoblauchzehe
- frisches Basilikum und Oregano (ganze Blätter)
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Aceto Balsamico die Modena

1| Hähnchenbrustfilet kurz abspülen, trockentupfen, falls nötig putzen und in wenig Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Bei milder Hitze langsam fertig garen, mehrmals wenden. Wenn das Filet gar und leicht gebräunt ist die Hitzezufuhr reduzieren und den in sehr feine Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben, kurz anschwitzen. Hähnchen in der Pfanne mit 1 EL Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Das Filet mitsamt den Knoblauchscheiben und dem Bratensaft sowie einigen Oregano-Blättern in Alufolie einwickeln und einige Minuten ziehen lassen.

2| Inzwischen die Brotscheiben mit wenig Olivenöl beträufeln. Tomate und Mozarella in dicke Scheiben schneiden.

3| Das Filet schräg in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Brot verteilen, mit dem Bratensaft beträufeln. Tomatenscheiben und Basilikum-Blätter darüber geben. Abschließend die Mozarellascheiben auflegen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 Grad einige Minuten überbacken bis der Käse schön zerlaufen und das Brot knusprig ist. Mit Basilikum garniert sofort heiß servieren