

Hähnchenbrust, Fenchel und Salzkartoffeln

Hier habe ich nochmals Hähnchenbrust zubereitet, sie wie vor kurzem in kleine Würfel geschnitten und zusammen mit Schalotten und Knoblauch angebraten.

Als Sauce habe ich dieses Mal eine helle Mehlschwitze zubereitet, farblich passend zum hellen Fenchel und den hellen Salzkartoffeln.

Man bereitet ja Fenchel normalerweise als kleingeschnittenes Gemüse zu, das man in Salzwasser gart.

Nun, dieses Mal habe ich einfach die Fenchelknollen im Ganzen gegart. Und diese Zubereitung ergibt auch ein sehr wohlschmeckendes Gemüse.

Dazu einfach ein paar Salzkartoffeln.

Man hebt übrigens das Fenchelgrün unbedingt auf und wirft es nicht weg, denn damit garniert man das fertige Gericht auf dem Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:584]