Chicken Kiev

In Russland und der Ukraine isst man gerne Chicken Kiev. Das Rezept hierfür soll in einem St. Petersburger Feinschmecker-Restaurant erfunden worden sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Mehl
2 Stk.	Eier (verquirlt)
6 EL	Semmelbrösel
	Pflanzenöl (zum Frittieren oder Anbraten)

Für die Kräuterbutter

200 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 TL	Estragon
1 TL	Petersilie
1 TL	Schnittlauch
3 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das Chicken Kiev zuerst die Kräuterbutter zubereiten. Dazu Estragon, Petersilie und Schnittlauch waschen, trockentupfen und fein hacken. Butter mit Zitronensaft, Estragon, Petersilie und Schnittlauch vermengen.

2. Aus der Butter so viele Rollen formen wie Portionen zubereitet werden sollen und diese mit Alufolie umwickeln und im Kühlschrank erkalten lassen. In der Zwischenzeit das Hühnchen

vorbereiten.

3. Hierzu die Flügelspitze der Hühnchenbrüste am ersten Gelenk entfernen und die Brust selbst in der Mitte einschneiden, damit sie aufgeklappt werden kann. Die Brust aufgeklappt mit einem Fleischklopfer flacher klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Jede Hüherbrust mit einer Rolle Kräuterbutter füllen und zusammenklappen, mit einem Zahnstocher fixieren. Eier verquirlen. Hühnerbrüstchen nun nacheinander in Mehl, Eiern und Semmelbrösel wälzen.

5. Einen großen Topf mit reichlich Öl (alternativ: die Fritteuse auf 180°C) erhitzen und die Hühnerbrüste darin goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann sofort servieren.

Tipp

Wer das Chicken Kiev nicht frittieren möchte, kann es auch in einer Pfanne mit heißem Öl rundherum anbraten und dann im Backofen bei 180°C fertig garen lassen. Dazu schmecken Westernkartoffeln und Erbsen.