

## Hähnchenbrust (und Spargel) im Brotmantel

Hier ist besonders wichtig, dass das Brot unter Luftabschluss hat alt werden dürfen, etwa in einem Gefrierbeutel, dann trocknet es nicht aus, sondern wird so weich und biegsam, dass sich daraus dünne Scheiben schneiden lassen, in die man etwas einwickeln kann. Unbedingt das Brot längs aufschneiden, damit regelrechte Bänder entstehen.



### Zutaten

(Für zwei Personen)

- 2 ausgelöste Hähnchenbrüste
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL feingehackte Kräuter (Kerbel, Petersilie oder Schnittlauch)
- 8 dünne, lange Brote Scheiben
- 8-12 grüne Spargelstangen
- 4 Schinkenscheiben
- Öl zum Braten

### Zubereitung

- Die Hähnchenbrüste häuten – die Haut in Würfel schneiden und zunächst im eigenen Fett zu knusprigen Kruspeln ausbraten. Das Fett auffangen, die Kruspeln abtropfen und für später aufbewahren.
- Hähnchenbrüste längs halbieren, rundum salzen und pfeffern, in den sehr fein gehackten Kräutern drehen, bis sie rundum davon überzogen sind.
- Zuerst in Schinken, dann in eine hauchdünne Brote Scheibe wickeln. Mit der Nahtstelle nach unten in die Pfanne setzen, etwas vom Hähnchenfett als Bratfett nutzen. Langsam rundum braten, bis das Brot schön golden und rundum knusprig ist. Also immer wieder ein Stück weiterdrehen.
- Den Spargel schälen: Ja, entgegen der landläufigen Meinung sollte man auch grünen Spargel schälen. Zwar nicht wie weißen bis an die Spitze hinauf, aber wer die unteren zwei Drittel der grünen Spargelstange nicht schält, hat keine Freude dran.
- Drei bis vier Stangen zuerst in eine Schinkenscheibe wickeln, dann mit der Brote Scheibe umhüllt neben die Hähnchenrollen in die Pfanne legen und ebenfalls golden braten.
- Die Hähnchenrollen mit den Spargelrollen auf einem Teller anrichten, mit reichlich Kräutern und den Hühnerkruspeln Garnieren.

**Tipp:** Wer mag, wickelt unter die Schinkenscheibe noch zusätzlich eine Käse-scheibe.