



POULETBRUST IM SESAMMANTEL AUF CURRY-ORANGEN-SALAT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE MARINADE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
40 ml	Olivenöl
6 ml	Sesamöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer
6.4 g	Currypulver
	Blattsalat

FÜR DIE POULETBRUST

1.5 kg	Pouletbrustfilet
240 g	Paniermehl
20 g	Schwarze Sesamkörner
20 g	Weisse Sesamkörner
	Pflanzenöl, zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: QimiQ glatt rühren. Orangensaft, -schale, Olivenöl, Sesamöl und Gewürze dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Hühnerbrust mit der Marinade bepinseln und ca. 1 Stunde rasten lassen.
3. Brösel mit Sesam mischen, Pouletbrust darin wälzen und in heissem Öl beidseitig braten.
4. Salat mit der restlichen Marinade marinieren, Pouletbrust in Streifen schneiden und auf den Salat legen.
5. Nach Belieben garnieren und servieren.