

Salat von gegrillter Kokländer

Butterhähnchenbrust

mit karamellisiertem Cox Orange auf Blattsalaten in Walnuss-Dressing

Zutaten für den Salat:

2 St à 120 g	Kokländer Hähnchenbrust
2 St.	Äpfel Cox Orange
1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Braunen Zucker
250 g	Gemischter Blattsalat: Friseesalat, Feldsalat, Lollo Bionda, Radicchio

Zutaten für das Dressing:

4 EL	Sherryessig
5 EL	Geflügelbrühe
2 EL	Flüssigen Honig
4 EL	Walnussöl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die oben angegebenen Zutaten für das Dressing miteinander verrühren. Die Hähnchenbrust in Olivenöl und etwas Rosmarin hellbraun anbraten und bei 150 °C 12 Minuten im Ofen garziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Cox Orange achteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Butter und etwas Olivenöl bei kleiner Flamme leicht erwärmen und mit etwas braunem Zucker bestreuen. Den gewaschenen und gezupften Salat in eine Schüssel geben und mit $\frac{3}{4}$ des Dressings anmachen. Auf einem großen Teller anrichten. Die Apfelspalten und die in Tranchen geschnittenen Hähnchen vor dem Salat anrichten und mit dem Rest des Dressings beträufeln.