

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #104

Marc's schnelle Küche

### Gebratenes Maishähnchenbrustfilet mit Skyr- Räucherlachs-Creme auf Rucola Beet

#### Zutaten:

400 g Maishähnchenbrust  
200 g Räucherlachs  
1 Glas Deutscher Kaviar  
200 g Surimi  
250 g Bio-Rucola  
1 Zweig Babytomaten  
1 Becher Skyr  
1 Limette  
100 ml Olivenöl  
1 Roggenbrötchen  
Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

Das Maishähnchenbrustfilet in einer Pfanne mit dem geschnittenen Brötchen in Olivenöl anbraten. Die Limette auspressen und zusammen mit Skyr, 1 EL Kaviar und Salz, Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Das Surimi und den Räucherlachs fein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit etwas Olivenöl abschmecken.

Den Rucola waschen und auf den Teller als Beet anrichten.

Die Babytomaten am Ende zum Hähnchen in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Jetzt zum Anrichten einen großen Löffel mit der Skyrcreme auf den Rucola geben und das Hähnchenbrustfilet in Tranchen schneiden und darauflegen. Am Schluss mit den Babytomaten garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Marc André De Zordo