

# Hähnchenbrust mit Tapenade - Füllung auf Kartoffelstampf mit Steinpilzen

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung

Für die Tapenade die Oliven entsteinen. Alle Zutaten im Zerkleinerer oder mit dem Zauberstab zu einer geschmeidigen Paste mixen. Evtl. mit Salz/Pfeffer nochmal abschmecken. Die erforderlichen 6 EL in einen Spritzbeutel füllen und den Rest in ein steriles Glas geben. Es hält sich gekühlt ca. 4 Wochen und ist vielseitig verwendbar.

Kartoffeln in Salzwasser oder Dampf garen. Tapenade mit dem Spritzbeutel vorsichtig unter die Haut der Hähnchenbrüste spritzen und mit den Fingern gleichmäßig verteilen. Leicht salzen und pfeffern und in 3 EL Öl mit der Hälfte der Butter auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten. Dann wenden und im vorgeheizten Backofen bei 190° ca. 15 Minuten braten.

Kartoffeln grob zerstampfen und mit Butter und Muskat würzen. Abgedeckt warmhalten. Restliches Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin bei starker Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden und auf dem Kartoffelstampf mit den Steinpilzen auf Tellern anrichten. Mit den abgezupften Petersilienblättern garnieren.

## Einkaufsliste

4 Hähnchenbrustfilet mit  
Haut  
6 EL Oliven - Tapenade  
1 kg Kartoffel(n),  
mehligkochend, geschält  
250 g Steinpilze, geputzt,  
halbiert oder geviertelt  
etwas Salz und Pfeffer  
6 EL Olivenöl  
40 g Butter  
4 Stiele Petersilie,glatt

Oliven - Tapenade:  
250 g Oliven, schwarz, mit  
Stein  
1 Knoblauchzehe(n), fein  
gewürfelt  
60 g Kapern, gut abgetropft  
4 Sardellenfilet(s), in Öl,  
abgetropft  
2 Stiele Thymian, die  
abgestreiften Blätter  
5 EL Olivenöl  
½ TL Zitrone(n), Bio-, die  
abgeriebene Schale  
etwas Salz und Pfeffer