



## Saté-Salbeispieße auf Pfifferling-Polenta

### Zutaten für vier Portionen

4 Hähnchenbrüste ohne Haut (à 100 g)  
Abrieb einer unbehandelten Orange  
1 EL Öl  
300 ml Hühnerbrühe  
100 g Maisgrieß  
80 g Pfifferlinge  
80 g Zwiebelwürfel  
60 g Speckwürfel  
1 EL Öl  
2 EL gemischte Kräuter  
2 EL Sauerrahm oder Schmand  
12 frittierte Salbeiblätter  
250 ml Geflügelfond  
einige Salbeiblüten  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Zwiebelwürfel in heißem Öl glasig angehen lassen, Maisgrieß zufügen und mit einrühren. Die Speckwürfel zugeben, mit Hühnerbrühe aufgießen und glattrühren. Gesäuberte Pfifferlinge in heißem Öl leicht ansautieren und zufügen, gemischte Kräuter mit unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sauerrahm oder Schmand verfeinern.

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke zerteilen, auf Holzspieße auffädeln, mit Orangenabrieb und etwas Öl aromatisieren. In heißer Pfanne rundum anbraten, Salbeiblüten zum Aromatisieren zugeben, zur Seite stellen. Mit der Restwärme durchziehen lassen.

Salbeiblätter in heißem Öl kross ausbacken, Geflügelfond mit Maismehl leicht eindicken, als Spiegel auf flachem Teller angießen. Die Spieße daraufsetzen, von der Pfifferling-Polenta mit Löffeln schöne Nocken abstechen, daneben ansetzen, Spieß mit krossen Salbeiblättern garnieren.

### Nährwert pro Portion

396 kcal – 20 g Fett – 34 g Eiweiß – 24 g Kohlenhydrate – 2 BE

**Dieses Gericht ist glutenfrei und eifrei.**