Hähnchenbrust unter wilder Kartoffelhaube

Zutaten:

Marinade:

4 Hühnerbrüste
½ Bio-Orange, Saft und abgeriebene Schale
1 Bio-Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
4 EL Thymian (aus dem Garten) und Schafgarbe, fein geschnitten
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
1/8 l Rapsöl

Kartoffelhaube:

2 - 3 dicke Kartoffeln, als Pellkartoffeln gekocht, durch die Kartoffelpresse gedrückt
80 g Bergkäse, gerieben
6 EL Wildkräuter (Brennnesseln, Schafgarbe, Löwenzahn, Mittel- und Spitzwegerich), fein geschnitten
1 Ei
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben
Piment

Zubereitung:

1 – 2 Tage zuvor:

Hühnerbrüste waschen, trockentupfen. Orange, Zitrone, Thymian und Schafgarbe, Pfeffer und Öl zu einer Marinade verrühren und die Hühnerbrüste damit gleichmäßig von allen Seiten einreiben, abdecken und 1 – 2 Tage in den Kühlschrank stellen. Zwischendurch einmal wenden, damit sich die Marinade gut verteilt.

Am Zubereitungstag:

Aus Kartoffeln, Käse, wilden Kräutern, Ei und Gewürzen eine dicke Masse herstellen. Kräftig abschmecken.
Hühnerbrüste aus der Marinade nehmen, salzen und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten, in eine flache, feuerfeste Form legen, Kartoffelmasse auf jedes Stück Fleisch geben und gut andrücken.
Bei 180° C Ober- und Unterhitze ca. 30 – 35 Minuten (je nach Größe der Hähnchenbrüste) backen. Das Hühnerfleisch sollte saftig, aber „durch“, die Kartoffelhaube knusprig sein.