

Rezept

Hühnerbrüstchen mit Datteln

Ein Rezept von Hühnerbrüstchen mit Datteln, am 12.06.2026

Zutaten

50 g getrocknete Aprikosen	Saft von 3 Orangen
150 g frische fleischige Datteln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 TL Ras-el-hanout
Salz	gemahlener Pfeffer
4 Hähnchenbrustfilets (je etwa 180 g)	3 EL Olivenöl
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 rote Chilischote
1/4 Bund Koriander oder Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen in sehr kleine Würfel schneiden und mit dem Orangensaft in einer Schüssel mischen. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.
2. Die Datteln aufschneiden und die Kerne rauslösen. Datteln grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Datteln mit Zwiebel und Knoblauch im Mixer fein pürieren. Mit dem Ras-el-hanout, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Hähnchenbrustfilets kalt waschen und trockentupfen. Bei jedem Filet an einer Seite eine Tasche einschneiden, ohne dabei das Fleisch zu sehr zu verletzen. Die Dattelfüllung darin verteilen. Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Hühnerbrüstchen außen salzen und pfeffern.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrustfilets darin bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 5 Minuten braten.
5. Zeit genug, um die Wurzelbüschel von den Frühlingszwiebeln abzuschneiden. Zwiebeln waschen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Chilischote waschen, entstielen und samt Kernen in Ringe schneiden. Koriander oder Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen fein hacken.
6. Die Hühnerbrüstchen zugedeckt warm stellen. Zwiebelringe und Chili im Bratfett 2-3 Minuten braten. Aprikosen mit Orangensaft dazugeben und kräftig aufkochen. Sauce mit Salz abschmecken. Hühnerbrüstchen auf Teller verteilen, mit der Sauce bedecken und mit Kräutern bestreut servieren.