



Dieses Rezept präsentiert Ihnen Philipp Genner
Leiter Küche und Gastronomie
Domicil Hausmatte

Glück im Gaumen

Ein ehemaliger Sternekoch kreierte im Bistro Domicil Hausmatte mit Leidenschaft kulinarische Köstlichkeiten. Er verrät, warum essen glücklich machen kann.

Philipp Genner weiss, dass viele Faktoren zu einem gelungenen Gericht beitragen: Sorgfältig ausgewählte Zutaten, eine fehlerfreie Zubereitung und ein kunstvoll angerichteter Teller lassen das Essen zu einem Glücksmoment werden. Spürt er bei seinen Gästen die Begeisterung für ein Gericht, so schlägt auch sein Herz höher.

«In meinem Pouletbrust-Rezept vereinige ich zahlreiche Lebensmittel, die aufgrund ihres Serotoningehalts als glücklich machend gelten. Dazu gehören Ananas, Trockenfrüchte wie Feigen und Datteln, aber auch Chili, Peperoni und Pfeffer», erläutert der erfahrene Küchenchef.

Genussvolle Glücksmomente und Gaumenfreuden

Philipp Genner ist nicht nur am Herd kreativ: Als das Bistro Hausmatte aufgrund der behördlichen Verfügung während der Corona-Pandemie keine Gäste mehr am Tisch bedienen durfte, stellte er die Küche kurzerhand auf ein Take-Away-Angebot um – mit Erfolg. Genussvolle Glücksmomente und Gaumenfreuden sind in Hinterkappeln also weiterhin garantiert. ■ *sd*



«Chicken-Top» Mit Trockenobst gefüllte Pouletbrust

(4 Personen)

Trockenobst-Füllung

50 g	Getrocknete Feigen	Feigen und Datteln in kleine Würfel schneiden, den Saft der Orangen darüber giessen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin dünsten. Das geschnittene Trockenobst mit Saft dazugeben und mit etwas Weisswein ablöschen. Die Cashewnüsse grob hacken und begeben. Alles einkochen und danach erkalten lassen.
150 g	Getrocknete Datteln	
3	Orangen (nur Saft)	
1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	
20 g	Olivenöl	
wenig	Weisswein	
80 g	Cashewnüsse	

Pouletbrust

4	Pouletbrüstli Olivenöl	Pouletbrüstli unter fliessendem Wasser abspülen, trocken tupfen und anschliessend mit einem scharfen, schmalen Messer von der Stirnseite her eine längliche Öffnung einschneiden. Die Trockenobst-Füllung mit einem Spritzsack satt in die Pouletbrüstli füllen. Olivenöl erhitzen, die Pouletbrüstli rundherum goldbraun anbraten und danach im Ofen bei 90 Grad ca. 20 Min. garen.
---	---------------------------	--

Peperoni-Frühlingszwiebel-Garnitur

240 g	Rote Peperoni	Peperoni in Streifen und Piment in feine Ringe schneiden, Frühlingszwiebeln zerkleinern. Alles in der Poulet-Bratpfanne auf kleiner Stufe dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerbouillon zugeben und die Garnitur weich garen. Zum Schluss fein gehackten Koriander (oder Petersilie) begeben.
1	Roter Piment	
1 Bund	Frühlingszwiebeln	
	Salz, Pfeffer	
	1 dl Hühnerbouillon	
¼ Bund	Koriander oder Petersilie	

Dazu passt

Trockenreis mit Vanille-Kardamom-Sauce und Ananas-Chutney.
Diese Rezepte finden Sie unter domicilbern.ch/gluecksrezepte