



Dieses Rezept

präsentiert Ihnen

**Philipp Gennner**

Leiter Küche

und Gastronomie

Domicil Hausmatte

# Glück im Gaumen

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

Philipp Gennner 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 Gennner 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 Hinterkappelen also weiterhin garantiert. ■ sd



### «Chicken-Top» Mit Trockenobst gefüllte Pouletbrust

(4 Personen)

#### Trockenobst-Füllung

50 g	Getrocknete Feigen
150 g	Getrocknete Datteln
3	Orangen (nur Saft)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
20 g	Olivensaft
wenig	Weisswein
80 g	Cashewnüsse

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 beigeben. Alles einkochen und danach erkalten lassen.

#### Pouletbrust

4	Pouletbrüstli
	Olivöl

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
1	Roter Piment
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Salz, Pfeffer
1 dl	Hühnerbouillon
1/4 Bund	Koriander oder Petersilie

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) beigeben.

#### Dazu passt

Trockenreis mit Vanille-Kardamom-Sauce und Ananas-Chutney.  
Diese Rezepte finden Sie unter [domicilbern.ch/gluecksrezepte](http://domicilbern.ch/gluecksrezepte)