

Geschmorte Hühner-Brust mit Safran-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

500 g Hühnerbrust, mit Knochen	750 g Kartoffeln, mehlig	200 g Kaiserschoten
200 ml Weißwein, trocken	250 ml Geflügelfond	250 ml Milch, warm
100 ml Sahne	3 EL Butter	1 EL Dijon-Senf
1 Msp. Safran-Pulver	1 Prise Knoblauchsatz	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Salbei	1 Kirschtomate	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Hühnerbrust kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Einen Esslöffel Butter im Topf zerlassen und die Hühnerbrust mit der Hautseite zuerst goldbraun anbraten, dann wenden und nochmals kurz anbraten. Drei Blätter Salbei mit einem Zweig Rosmarin dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Geflügelfond hinzufügen und im geschlossenen Topf 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden, dann in Salzwasser gar kochen. Die Kaiserschoten in kochendem Wasser drei Minuten blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen, die Schoten darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann im Backofen warm halten. Die Hühnerbrust aus dem Topf nehmen und im Ofen warm halten. Den Sud durch ein Sieb streichen, mit Senf und Sahne aufkochen und reduzieren lassen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die garen Kartoffeln abgießen, dann vorsichtig nach und nach Milch zugeben und mit dem Mixer zu einem lockeren Püree verarbeiten. Safran-Pulver, einen Esslöffel Butter und eine Prise Knoblauchsatz untermischen. Die Hühnerbrust aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer die Filets auslösen. Das Püree mit den Filets, der Soße und den Kaiserschoten auf Tellern anrichten, dann mit der Kirschtomate und einem Rosmarinzweig garnieren.

Sibylle Ewald am 09. November 2009