

Hähnchen-Brust-Filets mit Süßkartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 150 g	1 Süßkartoffel	1 festkochende Kartoffel, groß
100 g Artischocken, aus dem Glas	3 Tomaten	1 Knoblauchknolle
0,5 Salatgurke	1 Chilischote	1 rote Peperoni, klein
1 Bund Basilikum	50 ml Milch	1 Muskatnuss
Gouda	Butter	Olivenöl
Zimt	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen lassen. Die Süßkartoffel ebenfalls schälen, in kleine Stück schneiden und erst etwas später hinzugeben. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend das Fleisch in eine eckige, feuerfeste Form legen. Die Knoblauchzehen abziehen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Anschließend ein wenig Olivenöl über das Fleisch träufeln. Die Artischocken abtropfen lassen. Die halbe Gurke vom Ende befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Ringe schneiden. Das zerkleinerte Gemüse ebenfalls über das Fleisch geben. Das Basilikum zupfen, fein hacken und dazu geben. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals mit Olivenöl beträufeln und das Gemüse erneut vermengen. Daraufhin ein paar Butterflocken auf dem Gemüse verteilen. Anschließend die Form für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen und in einer Schüssel pürieren. Einen halben Esslöffel Butter und die Milch hinzugeben und stampfen. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und fein schneiden. Das Püree mit einer halben Peperoni, Salz, Pfeffer, etwas Muskat und einer winzigen Prise Zimt abschmecken. Den Käse reiben. Das Gemüse im Ofen gelegentlich umrühren. Vier Minuten vor Ende der Garzeit den Käse über das Gemüse geben und die letzten Minuten mit überbacken. Die Garlic Breast mit dem Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Stech am 03. Mai 2010