

Hähnchen, Mushroom und Bacon

Für 2 Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	3 Scheiben Bacon	0,5 Weißkohl
1 Karotte	1 Stange Sellerie	2 Frühlingszwiebeln
125 g braune Champignons	1 Zitrone	1 Ei
4 Platten Blätterteig	3 EL scharfer Senf	50 g Pekannüsse
1 TL Thymian	300 ml Hühnerfond	2 EL Buttermilch
1 EL Ahornsirup	1 EL Apfelessig	1 EL Masala
Olivenöl	Mehl	Butter
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Bacon knusprig anbraten. Die Champignons zugeben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Fleischstücke in dem Mehl und Thymian wenden. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Fleischstücke darin anbraten. Den Hühnerfond erhitzen und zusammen mit dem Masala in die Pfanne geben. Das Ganze reduzieren lassen, bis eine Soße entsteht. Für die Pasteten die Blätterteigplatten in die Auflaufförmchen legen. Für den Rand wird der Blätterteig umgeklappt, damit dieser dicker ist, als der Rest. Den überschüssigen Blätterteig abschneiden und daraus zwei kleine Deckel ausschneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Champignons und den Bacon in die Pasteten füllen. Den Deckel mit etwas Wasser bestreichen und auf die Pasteten geben. Mit einer Gabel festdrücken. Die Pasteten werden zum Garen in den Ofen gegeben. Den Weißkohl fein raspeln. Den Sellerie in feine Stücke schneiden. Die Karotte schälen und fein raspeln. Die Frühlingszwiebeln abziehen und fein hacken. Das Gemüse vermischen. Für die Mayonnaise 150 Milliliter Olivenöl, den Senf, die Buttermilch, den Ahornsirup und den Apfelessig miteinander vermengen. Das Ei trennen und das Eigelb untermengen. Die Zitrone auspressen und den Saft hinzugeben. Mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Pekannüsse zerstoßen. Die Marinade über den Weißkrautsalat geben und gut vermischen. Die Pekannüsse über den Salat streuen und auf Tellern anrichten. Die Pasteten aus dem Ofen nehmen und mit auf die Teller geben und servieren.

James Boyd am 09. August 2010