

Hähnchen-Brust mit Kartoffeln, Wurzel-Gemüse

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets a 180 g	1 große, vorw. festk. Kartoffel	1 Stange Porree
150 g Knollensellerie	1 Karotte	1 Petersilienwurzel
100 g frischer Meerrettich	30 g kalte Butter	125 ml Geflügelfond
3 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker	1/2 Bund Schnittlauch
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Kartoffel schälen und in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Würfel darin etwa 15-20 Minuten gar kochen.

Den Porree der Länge nach halbieren, waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Sellerie, die Karotte und die Petersilienwurzel schälen, zuerst in dünne Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden. Zehn Gramm Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin unter Rühren anschwitzen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Essig und dem Fond ablöschen. Nochmals alles aufkochen lassen und danach für fünf Minuten ziehen lassen. Die Hähnchenbrüste nun für etwa zehn Minuten in dem Sud bei geringer Hitze gar ziehen lassen und zwischendurch wenden. Anschließend herausnehmen und im Backofen warmhalten.

Den Meerrettich fein reiben. Das Gemüse mit einem Schopflöffel herausheben und zugedeckt warmhalten. Den Sud weiter einköcheln lassen, den Meerrettich hinzufügen und anschließend die restliche Butter flöckchenweise untermengen.

Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Hähnchenbrust mit dem Gemüse und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch und der Meerrettich-Sauce garnieren.

Horst Heib am 04. Oktober 2011