

Hähnchen-Brust im Kartoffel-Mantel mit Lauch-Linsen

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 150 g	600 g Kartoffeln, fest	100 g rote Linsen
5 getrocknete Tomaten	1 Zitrone	2 Stangen Lauch
1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Basilikum	80 g Parmesan
2 EL Butter	1 EL Senf, mittelscharf	1 Prise Zucker
1 TL grobes Meersalz	250 ml Geflügelfond	250 ml Schlagsahne
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Basilikum von den Stielen zupfen, waschen und trocknen. Den Parmesan reiben und zusammen mit den Basilikum-Blättern, drei Esslöffel Olivenöl und einen Teelöffel Meersalz in einem Mörser zerkleinern. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend eine Tasche in das Fleisch schneiden, es mit der Basilikum-Paste füllen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Acht Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Streifen hobeln. Anschließend gut ausdrücken und zwischen zwei Lagen Küchenpapier trocknen. Die geraspelten Kartoffeln in die Pfanne geben dünne Kartoffelpfannkuchen von einer Seite goldbraun backen. Den einseitig gebratenen Kartoffelpfannkuchen aus der Pfanne nehmen und auf einer Lage Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mit einigen Basilikum Blättchen belegen. Aus den restlichen Kartoffeln einen zweiten Kartoffelpfannkuchen backen. Jeweils eine gefüllte Hähnchenbrust auf einen Kartoffelpfannkuchen legen und einrollen, dabei darauf achten, dass die Kartoffeln und das Fleisch gut aneinander gedrückt sind. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Lauch waschen, trocken tupfen, in feine Ringe schneiden und in der Butter anbraten. Anschließend mit 150 Milliliter Geflügelfond aufgießen und mit geschlossenem Deckel fünf Minuten dünsten. Die Linsen in die Lauchbrühe geben und erhitzen. Anschließend etwas Sahne hinzufügen, den Senf einrühren und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Zitrone auspressen und die Linsen mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Petersilie fein hacken. Ein Drittel der Lauchlinsen mit der restlichen Sahne und dem restlichen Fond aufgießen, einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls zur Sauce abbinden. Alles auf dem Teller übersichtlich anrichten und servieren.

Miriam Pingel am 24. Oktober 2011