

# Hähnchen-Brust mit Röstgemüse und Trüffel-Polenta

## Für zwei Personen

2 Hühnerbrustfilets	4 Scheiben Schinken	50 g Polentagrieß
1 Schweinenetz	1 Radicchio	150 g Chicorée
150 g Rosenkohl	2 Karotte	1 Knolle Sellerie
1 Pastinake	60 g Schalotten	6 Cocktailtomaten
40 g geschälte Pistazien	10 g Mehl	30 g Butter
30 ml trockener Wermut	700 ml Gemüsefond	Trüffelöl, Olivenöl
4 Salbeiblätter	getr., gerieb. Salbei	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen. Das Ganze mit den Salbeiblättern belegen und mit dem Schinken umwickeln. Anschließend das Schweinenetz darüber geben. Das umwickelte Fleisch in etwas heißem Öl anbraten und zur Seite stellen. Die Karotte und den Sellerie schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls grob schneiden. Die Karotte, die Hälfte der Schalotten und des Selleries mit 200 Millilitern Gemüsefond in eine Auflaufform geben. Anschließend das gebratene Fleisch darauf legen und im Backofen 25 Minuten schmoren. Den Rosenkohl putzen und dämpfen. Die Pastinake von den Enden befreien, schälen und klein schneiden. Den Radicchio und den Chicorée verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten grob schneiden und zusammen mit den gedämpften Kohlsprossen, der Pastinake und dem Salat in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. 250 Milliliter Gemüsefond mit einem Esslöffel Butter auflösen. Unter ständigem Rühren den Polentagrieß langsam hinzugeben, glatt rühren und einkochen. In der Pfanne mit dem Bratenrückstand etwas Butter und den restlichen Schalotten andünsten. Das Ganze mit dem Wermut ablöschen und mit dem restlichen Gemüsefond aufgießen. Anschließend den Schmorsaft aus dem Ofen abseihen und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze mit der restlichen Butter und dem Mehl binden. Das Röstgemüse mit den Pistazien und die Polentamasse mit dem Trüffelöl verfeinern. Die geschmorte Hähnchenbrust mit dem herbstlichem Röstgemüse und der Trüffel-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Mandlbauer am 17. Oktober 2012