

# Gefüllte Hähnchen-Brust mit pikantem Reis

## Für zwei Personen

2 Hühnerbrüste mit Haut	125 g Reis	6 Nürnberger Bratwürste
6 Scheiben Bacon	100 g geräucherter Bauchspeck	2 Schweinenetze (gewässert)
3 Paprika	1 Zwiebel	3 Schalotten
5 Knoblauchzehen	1 Knoblauchknolle, mit Stiel	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	1 TL Salbei	1 TL Estragon
1 TL Majoran	2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL scharfes Paprikapulver
450 ml Hühnerfond	250 ml Madeira	Butter, Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und enthäuten. Die Haut beiseite legen und aufbewahren. Anschließend seitlich einschneiden. Die Bratwürste häuten, kleinschneiden und die Brüste damit füllen. Zuklappen, mit dem Bacon umwickeln und in ein abgetrocknetes Schweinenetz einwickeln. Eine Pfanne mit etwas Butter und etwas Rapsöl erhitzen und die Brüste zusammen mit dem Thymian, Rosmarin und der Knoblauchknolle scharf anbraten. Anschließend im Backofen fertig garen. Den Bauchspeck würfeln, die Schalotten abziehen und fein hacken und zusammen mit dem Bauchspeck und der Hühnerhaut im Bratenrückstand anrösten. Mit dem Madeira und 200 Milliliter Hühnerfond einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit etwas Butter binden. Für den Reis die Zwiebel abziehen, klein schneiden und andünsten. Die Knoblauchzehen abziehen, klein schneiden und jeweils eine halbe Paprika klein würfeln und zusammen mit dem Salbei, Estragon, Majoran, Paprikapulver und dem Reis kurz anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 250 Milliliter Hühnerfond aufgießen und zugedeckt fertig garen. Die Hühnerbrüste aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Reis und der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Gerhard Burghart am 24. Oktober 2012