

# Huhn mit Kren-Soße, Bratkartoffeln und Babymöhren

## Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets	6 feste Kartoffeln	1 Meerrettichwurzel
100 g Babykarotten, mit Grün	1 Zwiebel	1 Knolle Ingwer
30 g geschälte, geriebene Mandeln	0,5 Bund krause Petersilie	50 g Butter
10 g Mehl	80 ml Sahne	500 ml Geflügelfond
Kümmel, Majoran	schwarze Meersalzflöcken	Butter, Pfeffer, Salz

Zunächst die Kartoffeln schälen und in zwei Hälften schneiden. Dann in einem Topf mit Salzwasser circa 15 Minuten kochen. Den Meerrettich schälen und dann reiben. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Anschließend die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Filets von beiden Seiten kurz anbraten. Nun den Geflügelfond hinzugeben, so dass die Hähnchenbrustfilets gerade so bedeckt sind. Anschließend den Meerrettich, die Mandeln und die gehackte Zwiebel darauf verteilen. Das Ganze zugedeckt weich dünsten lassen. Die Kartoffeln heraus nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter braten. Dann mit etwas Kümmel, Salz und dem Majoran würzen. Die Babymöhren putzen, jedoch nicht vom Grün befreien. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Nun die Möhrchen abgießen und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwanken. Die Butter mit dem Mehl zu einer kleinen Kugel vermengen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die Sauce mit der Butterkugel und der Sahne vermischen. Den Ingwer schälen und dann in die Sauce pressen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Krensauce, den Bratkartoffeln und den Babymöhren auf Tellern anrichten, mit den schwarzen Meersalzflöcken garnieren und servieren.

Johannes Hintersteiner am 10. April 2013