

Gefüllte Hähnchen-Brust, Butter-Kartoffeln, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

2 Hühnerflügel	250 g Drilling	100 g Porree
100 g Staudensellerie	100 g Karotten	2 EL Butter
1 EL eiskalte Butter	150 ml Geflügelfond	300 ml trockener Rotwein
Salz, weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Den Lauch, die Möhren und den Staudensellerie putzen und in schmale Streifen schneiden. Diese mit einem Esslöffel Butter in einem Schmortopf für fünf Minuten glasig dünsten, salzen und pfeffern. Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer seitlich der Länge nach einschneiden, salzen und pfeffern und die entstandene Tasche mit einem Esslöffel des Gemüses füllen. Anschließend mit Zahnstochern zustecken. Die Hühnerbrüste im Backofen garen. Die Hühnerbrust-Flügelstücke waschen, trocken tupfen, in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter von allen Seiten anbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Die Rotwein-Sauce mit einem Esslöffel eiskalter Butter aufschlagen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin schwenken. Die gefüllten Hähnchenbrüste und die Flügel auf einem Teller anrichten und die Kartoffeln dazugeben. Mit der Rotweinsauce garnieren und servieren.

Gerold Geil am 04. November 2013