

Huhn mit gedünsteten Grappa-Äpfeln und Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Huhn:

2 Hähnchenbrustfilets, à 200 g	250 g Äpfel (Braeburn)	100 g Schalotten, klein
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian	1 Blatt Lorbeer
10 g Butter	40 g Crème-fraîche	6 EL Grappa
125 ml Cidre	125 ml Gemüsefond	Rapsöl, Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Kartoffelrösti:

2 festk. Kartoffeln	250 ml Milch	1 Muskatnuss
Kräuterjodsalz	Salz	20 g Butterschmalz
Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe auf ein Geschirrtuch raspeln. Das Geschirrtuch ausdrücken, so dass die Kartoffeln möglichst viel Wasser verlieren. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Kräuterjodsalz und Muskat würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffel-Raspel in die Pfanne geben und knusprig anbraten. Anschließend die Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Hilfe eines Dessertrings ausstechen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne auslassen und die Hähnchenbrust darin anbraten. Die Schalotten abziehen, vierteln und zu dem Hähnchen geben. Circa fünf Minuten dünsten lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch abziehen und fein schneiden, die Thymianblätter vom Stil befreien und beides zusammen mit dem Lorbeerblatt in die Pfanne geben. Einen Esslöffel Grappa, den Cidre, den Fond und die Crème-fraîche dazugeben, alles durchrühren und dann zehn bis zwölf Minuten köcheln lassen. Die Soße anschließend pürieren. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden und in die Pfanne geben. Die Äpfel mit dem restlichen Grappa ablöschen und goldbraun braten. Das Huhn mit gedünsteten Grappa-Äpfeln und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Sophia Kloos am 16. Juni 2014