

Hähnchen-Brust Burgunder Art mit Sekt-Risotto

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

200 g Hähnchenbrust	50 g Frühstücksspeck	2 EL Paprikapulver
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Burgundersauce:

10 weiße Champignons	2 EL Tomatenmark	100 g Silberzwiebeln
300 ml Rotwein, trocken	300 ml Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	Salz, Pfeffer

Für das Sektrisotto:

1 Schalotte	1 Stange Lauch	1 Muskatnuss
250 g Risottoreis	1 Parmesan, à 60 g	100 ml Sahne
600 ml Gemüfefond	300 ml Sekt, trocken	Olivenöl, Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Den Frühstücksspeck in einer Pfanne auf mittlerer Hitze langsam knusprig anbraten. Anschließend den Speck aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitelegen. Die Hähnchenbrust waschen, in schmale Streifen schneiden und in derselben Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Die Hähnchenbruststreifen herausnehmen und in einer Schüssel mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Die Champignons putzen, vierteln und in derselben Pfanne kurz anbraten. Anschließend beiseite stellen. Die Schalotte abziehen und mit etwas Olivenöl in einem Topf glasig dünsten. Den Lauch waschen, in feine Ringe schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Wenn der Lauch weich ist, den Risottoreis dazugeben und mit 200 Milliliter Sekt ablöschen. Die Hälfte des Gemüfefonds dazugeben und köcheln lassen. Unter ständigem Rühren portionsweise den restlichen Fond dazugeben. Wenn der Reis bissfest gegart ist, den Topf von der Platte nehmen, den restlichen Sekt aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Abschmecken etwas Muskat darüber reiben. Die Sahne unterrühren und den Parmesan hinein reiben. Auf niedriger Hitze weiter unter Rühren köcheln lassen. Das Tomatenmark und die Silberzwiebeln in einem Topf langsam garen lassen, mit dem Rotwein ablöschen, dann den Rinderfonds dazugeben und aufkochen lassen. Den Thymian, den Rosmarin und den Majoran fein hacken und ebenfalls dazugeben. Den Speck, die Hähnchenbruststreifen und die Champignons unterheben. Das Hähnchen „Burgunder Art“ mit Sektrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Brenneisen am 11. September 2014