

Hähnchen-Brust, Orangen-Reduktion, Trauben, Kart.-Stampf

Für zwei Personen

Für den Stampf:

250 g Kartoffeln	1 große Birne	30 ml Sahne
1 TL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste à 180 g	$\frac{1}{2}$ Mango	1 Knolle Ingwer à 3 cm
1 EL Koriandersaat	2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

150 g Schalotten	1 Orange	75 ml Geflügelfond
100 ml trockener Sherry	2 EL Orangenmarmelade	2 EL Crème-fraîche
75 g Cheddar am Stück	75 g Brie de Meaux	2 Zweige Salbei
1 Zweig Lorbeer	1 TL gemahlener Zimt	Zucker
2 EL Olivenöl		

Für die gerösteten Trauben:

250 g rote Trauben mit Rebe	25 ml Rotweinessig	1 TL Zucker
4 Zweige Thymian	3 EL Olivenöl	

Für den Stampf: Die Kartoffeln und die Birne schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Sahne mit Muskat, Salz und Pfeffer in einem weiteren Topf erwärmen. Die Kartoffeln und Birnen abgießen, mit gewürzter Sahne grob zerdrücken und Butter unterrühren.

Für die Hähnchenbrust: Die Hühnerbrüste waschen, trockentupfen und eine Tasche einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mango schälen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Hähnchen mit Mango und Ingwer füllen, mit einem Rosmarinzwig verschließen und mit Koriandersaat ummanteln.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Hühnerbrüste darin rundum ca. 5 Minuten braun anbraten.

Für die Sauce: Schalotten abziehen und in Viertel schneiden. Die Orange schälen und filetieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalotten darin kurz andünsten und etwas Zucker darin karamellisieren.

Die Orangenfilets zu den Schalotten geben, kurz andünsten und mit Sherry ablöschen. Geflügelfond angießen. Zimt, Lorbeer und die Marmelade mitköcheln.

Hühnerbrüste für 10 Minuten in die Sauce geben und gar ziehen lassen. Danach Cheddar, Brie, Crème fraîche und Salbeiblätter in der Moulinette zu einer Creme verarbeiten. Diese auf den Hähnchen verteilen und für weitere 5 Minuten in den Ofen geben.

Für die gerösteten Trauben: Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Trauben mit Rotweinessig, Zucker, Thymian, und Olivenöl in eine feuerfeste Schale geben und 10 Minuten im Ofen garen.

Die gefüllte Hähnchenbrust mit Orangen-Schalotten-Reduktion, gerösteten Trauben und Kartoffel-Birnen-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Preuß am 27. Februar 2017