

Hähnchen-Gemüse-Pfanne, Pilz-Speck-Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für die Hähnchen-Gemüsepfanne:

| | | |
|-----------------------|---------------------------|-----------------|
| 2 Hähnchenbrustfilets | 3 festk. Kartoffeln | 3 Möhren |
| 1 grüne Zucchini | 1 gelbe Paprika | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Zweig Majoran | 1 Zweig Oregano |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 EL Kräuter-der-Provence | 4 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Soße:

| | | |
|---------------------|----------------------|---------------------|
| 1 EL Speckwürfel | 4 braune Champignons | 4 weiße Champignons |
| 2 Frühlingszwiebeln | 1 EL Butter | 20 ml Sahne |
| 40 ml Rotwein | 20 ml Brandy | 1 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Garnitur:

| | | |
|------------------|--------------------|-------------|
| 1 Apfel (Elster) | 1 EL Semmelbröseln | 2 EL Butter |
| 1 TL Zucker | | |

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und ebenso in Streifen schneiden. Majoran, Oregano und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln sowie die Hähnchenbrustfilets für ca. 4 Minuten anbraten. Kartoffeln, Karotten, Zucchini sowie die Paprika zugeben. Die Filets kurz wenden, dann herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen zu Ende garen. Knoblauch, Majoran, Oregano, Kräuter der Provence und Rosmarin über alle Zutaten in der Pfanne streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze erhöhen, 2 EL Wasser hinzufügen und das Gemüse bei geschlossenem Deckel zu Ende garen. Die Hälfte von dem Gemüse mit dem Pürierstab zu einem feinen Püree mixen und mit Hilfe eines Servierings auf Tellern anrichten. Das übrige Gemüse dekorativ darauf platzieren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Für die Soße: Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, von der äußeren Schale und den Wurzeln befreien und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln und Speck darin für ca. 1 Minute anbraten. Butter und Pilze hinzufügen und ebenso anbraten. Wenn die Pilze gar sind mit Rotwein und Sahne ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Temperatur herunterdrehen. Pfanne von der Platte nehmen. Zuletzt mit Brandy, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun anrösten. In einer weiteren Pfanne die übrige Butter und den Zucker karamellisieren lassen. Apfelspalten hinzugeben und darin wenden. Den Tellerrand vor dem Anrichten damit garnieren sowie das Fleisch mit den karamellisierten Apfelspalten belegen.

Gemüsepfanne mit Hähnchen und Pilz-Speck-Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit den Bröseln sowie den Apfelspalten garnieren und servieren.

Eva Joelli am 29. Januar 2018