

Hähnchen Wellington, Cranberrys, Orangen-Soße, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Füllung:

2 Hähnchenbrüste à 120 g	2 Frühlingszwiebeln	60 g Cranberrys
80 g Crème-fraîche	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Blätterteig:

2 Platten Blätterteig	1 Ei	100 g Gouda
-----------------------	------	-------------

Für die Sauce:

1 Orange	1 TL Zucker	1 EL Cranberrys
----------	-------------	-----------------

Für den Feldsalat:

50 g Feldsalat	4 Cherrytomaten	1 Frühlingszwiebel
1 Zitrone	1 Zitrone, Saft	2 TL flüssiger Honig
6 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

Das Hähnchen waschen, trockentupfen, in kleine Stücke schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Cranberrys fein hacken.

Frühlingszwiebeln und Hälfte der Cranberrys mit in die Pfanne zum Hähnchen geben und ca. 2 Minuten dünsten. Crème fraîche, Salz und Pfeffer unterrühren.

Solange einkochen bis die Sauce geleeartig einreduziert ist.

Für den Blätterteig:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig in zwei gleich große Quadrate teilen und das Fleisch auf einem verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Das zweite Quadrat auf das erste legen und die Kanten mit einer Gabel eindrücken. Das Ei verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen.

Das Päckchen im Ofen goldbraun backen.

Für die Sauce:

Orange auspressen. In einer Pfanne den Zucker und Orangensaft vermischen und erhitzen. Die Cranberrys untermischen und für 10 Minuten aufkochen.

Für den Feldsalat:

Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Tomaten waschen und fein würfeln.

Für die Vinaigrette die Zitronenschale abreiben, in kochendes Wasser geben und sofort durch ein feines Sieb gießen. Schale in einer Schüssel mit Zitronensaft, Honig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen.

Die Vinaigrette kurz vor Schluss über den Salat in einem separaten Schälchen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Virginia Singer am 30. April 2018