

Hähnchen-Brust mit Portwein-Jus und Steckrüben-Püree

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrustfilets à 150 g	1 Zwiebel	2 EL Honig
1 EL dunkler Balsamico Essig	200 ml Portwein	1 Orange
1 Zweig Thymian	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

1 Steckrübe ca. 400 g	200 g mehligk. Kartoffeln	425 ml Gemüsefond
50 g Butter	50 ml Milch	50 ml Sahne
2 EL Olivenöl	1 Muskatnuss	4 Zweige krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Speckstreifen:

6 Scheiben geräucherter Bauchspeck

Für die Hähnchenbrust:

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Hähnchen, Thymian und Zwiebel in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust mit Honig einpinseln und in der Pfanne karamellisieren lassen. Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Pfanne mit Orangensaft, Portwein und Essig ablöschen und einkochen lassen.

Für das Püree:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln waschen, schälen und darin kochen. Steckrübe putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Pfanne erhitzen und Steckrüben-Würfel mit Öl anbraten. Gemüsefond, Milch, Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln. Mit Muskatnuss abschmecken und einige Butterflocken dazugeben. Kartoffeln hinzugeben. Alles stampfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken und untermischen.

Für die Speckstreifen:

Speckscheiben in der Pfanne kross ausbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Joe Walsh am 16. Januar 2019