

# Hähnchen mit Kartoffel-Püree und moldawischer Soße

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Hühnerbrustfilet	1 Mais-Hähnchen-Oberschenkel	1 Zitrone
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

100 g weiße Champignons	2 Knoblauchzehen	2 Eier (Eigelbe)
150 g Crème-fraîche	180 g Butter	250 ml Entenfond
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	5 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

### Für das Püree:

6 mehlig. Kartoffeln	100 ml Milch	1 EL Crème-fraîche
80 g Butter	2 Zweige Dill	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Filet und Oberschenkel waschen, trockentupfen und in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und jede Seite eine Minute braten. Fleisch für 15 Minuten in den Ofen geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Hähnchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen und in kleine Stücke schneiden.

### Für die Sauce:

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.

Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Champignons fügen. In einer Schüssel Entenfond mit Mehl vermischen und über die Champignons gießen. Lorbeerblatt abzupfen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Lorbeerblatt und Thymian-Zweigen der Sauce zum Aromatisieren hinzufügen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Crème fraîche und Eigelbe verrühren und mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Lorbeerblatt und Thymian-Zweige entfernen.

### Für das Püree:

Kartoffeln ca. 20 Minuten in einem Kochtopf garen und anschließend pellen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln mit einem Stabmixer pürieren und währenddessen Milch, Crème fraîche, Butter, Dill und Muskat einrühren. Alles zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 26. November 2019