

Hühner-Brust auf Hokkaido-Creme mit Chili-Orangen

Für zwei Personen

Für die Hühnerbrust:

2 Hähnchenbrustfilets	750 ml Hühnerfond	3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

Für die Hokkaido-Creme:

300 g Hokkaido-Kürbis	1 Karotte	2 EL Sahne
2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Chili-Orangen:

1 Orange	1 EL Agavensirup	4 EL Weißwein-Balsamessig
4 EL Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für den Hühnerhaut-Chip:

Öl	Salz
----	------

Für die Weißweinsauce:

1 Schalotte	75 ml Sahne	50 ml Sahne
25 g Butter	75 ml trockener Weißwein	150 ml Gemüsefond
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Hühnerbrust:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Haut von den Filets abziehen und für später zur Seite legen. Hühnerbrust salzen und pfeffern. Fond mit Wacholderbeeren und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt aufkochen. Hitze reduzieren und die Filets bei sanfter Hitze 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Hokkaido-Creme:

Karotte schälen und mit dem ungeschälten Kürbis in Stücke schneiden. In Salzwasser garkochen und danach pürieren. Mit Butter und Sahne zu einer Creme mixen. Mit Salz, Pfeffer, gemahltem Kümmel und Muskatnuss abschmecken.

Für die Chili-Orangen:

Filets aus den Orangen schneiden und den Saft dabei auffangen. Auch den Rest der Orange mit der Hand auspressen. Orangensaft mit Essig, Öl und Agavensirup vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken. Orangenfilets anschließend damit marinieren.

Für den Hühnerhaut-Chip:

Die zurückgelegte Hühnerhaut salzen und in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Dabei mit einem Backpapier bedecken und mit einem Topf beschweren. **Für die Weißweinsauce:**

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Gemüsefond und Sahne zugießen und alles ohne Deckel auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen und 1 EL geschlagene Sahne mit der Butter zur Weißweinsauce geben und schaumig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Lentsch am 25. November 2020