

Hähnchenbrust gefüllt, Morchel-Rahm-Soße, Ofen-Wirsing

Für zwei Personen

Für den Ofen-Wirsing:

1 kleiner Wirsing	1 Zitrone, davon Abrieb	Muskatnuss
4 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die gefüllte Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste mit Haut	4 Sch. Frühstücksspeck	1 Schalotte
60 g getroc. Morcheln	40 g Frischkäse	20 g Butter
2 Prisen Paprikapulver	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Morchel-Rahmsauce:

1 große Schalotte	40 g Butter	40 g Schmand
100 ml Sahne	2 EL Sherry	50 ml trockener Weißwein
10 g Morchelpulver	20 g Stärke	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Für den Ofen-Wirsing: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wirsing waschen, trocknen und in 8 Spalten schneiden. Sehr dicke Strunke herausschneiden. Zitrone heiß abwaschen und Schale einer Hälfte abreiben. Abrieb mit Öl vermengen. Wirsing auf beiden Seiten mit Zitronen-Öl bepinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen. Im Ofen ca. 20- 25 Minuten backen, bis die Wirsingsspitzen leicht karamellisieren und goldbraun werden.

Für die gefüllte Hähnchenbrust: Morcheln mit heißem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Ausdrücken und Flüssigkeit durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb abseihen und auffangen. Pilze nochmal waschen und beiseitelegen. 1/3 der Morcheln klein schneiden, Rest für die Sauce aufbewahren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zusammen mit den Pilzen in einem kleinen Topf mit Butter andünsten. Nach ca. 3 Minuten den Frischkäse einrühren und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrüste einschneiden und mit der Frischkäse-Pilzmasse füllen. Zitrone (s.o.) auspressen. Unterseite der Brust mit Zitronensaft bestreichen, salzen und pfeffern. Hautseite mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen.

Hähnchen auf der Hautseite scharf anbraten bis die Haut knusprig ist, danach umdrehen und noch 2-3 Minuten braten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Jeweils 2 Speckscheiben darauf ausbreiten.

Hähnchenbrüste mit der Haut nach oben auf den Speck legen und in den Ofen schieben. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 70 Grad erreichen.

Für die Morchel-Rahmsauce: Schalotte abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Morcheln dazugeben und mitbraten. Dann mit der Flüssigkeit vom Einweichen, Wein und Sherry ablöschen und mit Sahne aufgießen. Gemahlene Morcheln zugeben. Aufkochen und etwas reduzieren lassen. Schmand unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz mit Stärke abbinden.

Für die Garnitur: Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zum Schluss über das Gericht geben.

Regina Murphy am 30. März 2023