

Hähnchen-Brust mit Ofen-Tomaten, Kokos-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets, à 200 g	250 g getrock. Tomaten	300 g Limetten, davon Saft
50 g Butter	30 g glatte Petersilie	30 g Basilikum
50 g Kürbiskerne	10 g Meersalzflocken	60 ml natives Olivenöl

Für das Püree:

2 Knollensellerie	60 g Butter	200 ml Kokosmilch
100 g Kokosraspel	10 g Meersalzflocken	

Für den Radicchio:

1 Radicchio	100 g kernige Haferflocken	100 ml Rotwein
30 ml dunkler Balsamicoessig	100 ml Gemüsefond	10 g Meersalz-Flocken
30 g Zucker	1 g Bourbon-Pfeffer	

Für das Hähnchen:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Basilikum und Petersilie fein schneiden. Getrocknete Tomaten fein hacken und mit Olivenöl, Petersilie und Basilikum vermengen und mit Meersalz abschmecken. Hähnchenbrust damit marinieren, mit Butterflocken belegen, auf ein Backblech legen und circa 20-25 Minuten im Backofen garen. Limetten halbieren und auspressen. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und mit Limettensaft beträufeln. Kürbiskerne rösten und als Garnitur verwenden.

Für das Püree:

Sellerie schälen und klein schneiden. In gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und mit Butter, Kokosmilch und Kokosflocken fein pürieren. Mit Meersalz abschmecken.

Für den Radicchio:

Radicchio putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Haferflocken auf ein Backblech geben und im Ofen fünf Minuten trocken rösten und als Garnitur verwenden.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Rotwein, Balsamicoessig und Gemüsefond ablöschen. Radicchio dazugeben und aufkochen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Radicchioblätter samt Sud zum Servieren warm stellen.

Püree mittig auf Teller streichen, Hähnchenbrust schräg tranchiert ansetzen. Radicchio und getrocknete Tomaten daneben geben.

Samira am 04. September 2023