

## Hähnchen-Brust in der Papilotte

### Für 2 Personen

|                       |                   |                         |
|-----------------------|-------------------|-------------------------|
| 3 Kartoffeln, fest    | 60 g Champignons  | 2 Schalotten            |
| 1 Knoblauchzehe       | 1 TL Speisestärke | 250 ml Geflügelfond     |
| 2 Hähnchenbrustfilets | Salz, Pfeffer     | 2 Zweige Thymian        |
| 2 EL Sherry           | 1 Salatgurke      | 1 Spritzer Zitronensaft |
| 1-2 EL saure Sahne    |                   |                         |

### zusätzlich:

2 großen Bogen Backpapier Küchenschnur

Kartoffeln weich kochen, anschließend pellen, halbieren und vierteln. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Stärke in 20 ml Geflügelfond auflösen. Restlichen Gemüfefond aufkochen und mit der Stärke binden. Zwei ca. 30 cm große Bögen Pergament- oder Backpapier zu je einem Dreieck falten, die Kanten so einschlagen, dass die Tüten dicht sind. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in jede Tüte Fleisch, Kartoffeln, Champignons, Schalotte, Knoblauch und Thymian geben. Vorsichtig Geflügelfond und Sherry in die Tüten gießen und alles gut verschließen. Alles auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen, bis das Fleisch gegart ist. In der Zwischenzeit die Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft und saurer Sahne mischen. Die Tüten aufreißen und sofort anrichten. Man kann die Tüten auch auf die Teller geben und öffnet sie erst am Tisch. Den Gurkensalat dazu servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 08. Juli 2009