

Hähnchen-Brust mit Feigen-Kruste

Für 2 Personen

1 Schalotte	2,5 EL Butter	100 g Risottoreis
80 ml Weißwein	ca. 350 ml Hühnerbrühe	1 Zwiebel
2 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian	6 frische reife Feige
Salz, Pfeffer	Zucker	2 Hähnchenbrustfilets a 180 g
1 EL Butterschmalz	1 TL scharfer Senf	20 g Walnusskerne
50 g Parmesan	1/2 Bund Schnittlauch	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, etwas heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto bissfest sein. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Toastbrot fein reiben. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. 5 Feigen schälen. Die Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die geschälten Feigen zerdrücken und zugeben, Brotbrösel und Thymian untermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz goldbraun anbraten. Dann in eine feuerfest Form legen, die obere Seite dünn mit Senf bestreichen und darauf ca. 5 mm dick die Feigenmasse streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten fertig garen. Walnusskerne hacken, Parmesan reiben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Unter das bissfeste Risotto Schnittlauch, Walnusskerne und Parmesan mischen und nochmals abschmecken. Die übrige Feige in Viertel schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butter die Feigenstücke kurz anbraten. Die gegarte Hähnchenbrust schräg aufschneiden, mit dem Risotto anrichten und den gebratenen Feigenvierteln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 10. August 2010