

## Geräucherte Hähnchen-Brust mit Apfel-Soße

### Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Räuchermehl	600 g Hähnchenbrustfilet
3-4 Äpfel	3-4 rote Zwiebeln	2 EL Butter
200 ml Apfelwein	1/2 l Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt
2 EL Butterschmalz	1 Prise brauner Zucker	Salz
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Zum Räuchern das Räuchermehl in einem Topf auf etwas Alufolie erwärmen, bis es den Rauchpunkt erreicht. Einen passenden Siebeinsatz mit dem Fleisch in den Topf einsetzen und den Deckel schließen. Ca. 8 Minuten im Rauch garen lassen und immer wieder vorsichtig Temperatur zugeben, das die Rauchentwicklung konstant bleibt. Die Äpfel waschen und mit der Schale in Spalten schneiden. 12 schöne Spalten beiseite stellen. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und die Apfelspalten und 2 Esslöffel Zwiebelwürfel darin anschwitzen, mit Apfelwein ablöschen und mit Hühnerbrühe auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und köcheln lassen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die restlichen Zwiebeln anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Die geräucherte Hähnchenbrust salzen und mit den schönen zurückgestellten Apfelspalten in 1 EL Butterschmalz anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und mit einem Rosmarinzweig dazugeben und goldbraun braten. Bei 60 Grad im Ofen warmstellen. Die Soße pürieren und passieren mit 1 EL Butter montieren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker. Die Kartoffeln abgießen und zu den Zwiebeln geben, eventuell ein wenig Butter zugeben, mit dem Kartoffelstampfer stampfen oder durch die Presse drücken, abschmecken mit Salz und Muskat. Hähnchenbrust mit Apfelspalten, Zwiebel-Kartoffelpüree und Soße anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. November 2010