

# Kürbis-Stampf mit Hähnchen-Brust und Trauben-Soße

## Für 2 Personen

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis, ca. 500 g	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Prise Kreuzkümmel	50 g flüssige Butter	2 Schalotten
100 ml Sahne	1 Bund Koriander	2 Hähnchenbrustfilets
1 EL Butterschmalz		

## Für die Traubensauce:

2 Schalotten	3 EL Butter	100 ml roter Traubensaft
100 ml trockener Rotwein	200 ml dunkler Geflügelfond	Salz, Pfeffer
150 g weiße kernlose Trauben		

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Schale vom Kürbis abwaschen, die Kerne austreichen. Kürbishälfte mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kreuzkümmel würzen, in eine Auflaufform geben und mit etwas Butter bepinseln. Die Schalotten schälen, fein hacken und in die Kürbishälfte geben. Kürbis im Backofen garen, bis er braun überkrustet und weich ist. Dann mit einem Löffel vorsichtig das Fruchtfleisch samt den Schalotten herauskratzen und auf einem Brett mit einem Messer grob zerhacken. Das Kürbisfruchtfleisch in einen Topf geben, erwärmen und restliche Butter und die Sahne unterrühren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kürbispüree nochmals mit den Gewürzen abschmecken und zuletzt den frisch gehackten Koriander untermischen. Die Hähnchenbrust in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann bei mäßiger Hitze in der Pfanne weiterbraten, bis das Fleisch durch ist. Für die Sauce Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Schalotten anschwitzen, mit Traubensaft und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um  $\frac{2}{3}$  einkochen lassen. Den Fond dazugeben und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Die Trauben waschen und abtropfen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Trauben zugeben, kurz mitkochen lassen. Mit der restlichen Butter die Sauce montieren. Zum Anrichten den Kürbisstampf länglich in die Mitte des Tellers dressieren und die aufgeschnittene Hähnchenbrust darauf anrichten. Mit der Traubensauce umgießen.

Otto Koch 28. September 2012