

Gebratene Hähnchen-Brust mit Quitten-Soße und Venere-Reis

Für 2 Personen

2 Apfelquitten	2 Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
1 EL Zucker	100 ml Apfelsaft	ca. 600 ml Hühnerbrühe
2 Zweige Rosmarin	400 g Hähnchenbrust	Salz, Pfeffer
200 g Venere Reis	1 Prise Paprikapulver, scharf	

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2). Für die Quittensauce von den Quitten den Flaum mit einem trockenen Tuch abreiben. Die Quitten entkernen und einen Teil in feine Scheiben schneiden, den Rest grob würfeln. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Quittenwürfel und Quittenscheiben zugeben, 1 EL Zucker darüber streuen und karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen, etwas Hühnerbrühe (ca. 100 ml) zugeben und weich kochen. Die Quittenscheiben nach 10 Minuten herausnehmen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, fein hacken. Von der Hähnchenbrust die Haut hochziehen, Rosmarin und Quittenscheiben darauflegen und die Haut wieder darüber ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten im Backofen fertig garen. 500 ml Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Reis zugeben und mit etwas heißer Hühnerbrühe auffüllen, so dass der Reis gerade bedeckt ist. Dann immer wieder heiße Hühnerbrühe zugeben und ca. eine halbe Stunde unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Die gewürfelten Quitten im Topf pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Hähnchenbrust mit dem Venerereis und der Quittensauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah 24. Oktober 2012