

Hähnchen-Brust mit Tomaten und Taleggio überbacken

Für 2 Personen

Für die Zwiebeln:

| | | |
|-------------------|-----------------|----------------------------|
| 1 Thymianzweig | 1 Lorbeerblatt | 1 Sternanis |
| 2 Pimentkörner | 2 Pfefferkörner | 100 g frische Perlzwiebeln |
| 10 g Gänseschmalz | 2 TL Honig | 10 ml Apfel-Balsamico |
| 50 ml Weißwein | 25 ml Portwein | Salz |
| 1 TL Speisestärke | | |

Für die Senfmarinade:

| | | |
|----------------------|-------------------------|------------------|
| 35 g braune Senfsaat | 120 ml weißer Balsamico | 1 TL grober Senf |
| 5 g Salz | 3 g Zucker | |

Für die Hähnchenbrustfilets:

| | | |
|-----------------------------------|----------------------|---------------|
| 2 Hähnchenbrustfilets à ca. 150 g | 1 EL Butter | 3 Tomaten |
| 2 Zweige Zitronenthymian | Salz, weißer Pfeffer | 1 EL Olivenöl |
| 80 g Taleggio | | |

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Für die Zwiebeln: Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Lorbeerblatt, Sternanis, Piment- und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Die Perlzwiebeln schälen und in einem kleinen Schmortopf mit Gänseschmalz anschwitzen. 1 TL Honig zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen, und mit Weiß- und Portwein auffüllen. Thymian und die Gewürze zugeben und die Zwiebeln ca. 25 Minuten zugedeckt im vorgeheizten Ofen weich schmoren. Mit Salz abschmecken und restlichen Honig untermischen. Die Zwiebeln im Fond abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Senfmarinade: Die Senfsaat in kochendes Wasser geben und 1/2 Minute köcheln lassen, dann absieben und im Sieb unter fließendem kaltem Wasser abkühlen lassen. Die abgetropfte Senfsaat in eine Schüssel geben. Essig mit Senf, 5 g Salz und 3 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Diesen Essigsud heiß über die Senfsaat gießen und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Raumtemperatur über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, im kochenden Wasser kurz blanchieren, dann abschrecken und die Haut abziehen. Tomate halbieren, die Kerne austreichen und jede Hälfte in 4 Stücke schneiden. Die Tomatenstücke flach drücken.

Für die Hähnchenbrustfilets: Die Hähnchenbrüste in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten anbraten, dann im Ofen ca. 7 Minuten fertig garen. Den vorbereiteten Zwiebelfond abpassieren. Stärke mit 1 TL Fond anrühren. Restlichen Zwiebelfond aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Die Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche goldbraun anbraten, den gebunden Fond angießen und die Zwiebeln damit glasieren. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Gebratene Hähnchenbrüste mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Tomatenstücke in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf die Hähnchenbrüste legen. Taleggio in 4 Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Hähnchenbrüste legen. Den Backofen-grill oder starke Oberhitze vorheizen. Die vorbereiteten Hähnchenbrüste kurz vor dem Servieren unter dem Grill gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Hähnchenbrust auf der Tellermitte anrichten, die Zwiebeln darum herum geben und mit der Senfmarinade beträufelt servieren.

Jörg Sackmann am 12. März 2013