

Hähnchen-Brust mit Blutwurst und Honig-Äpfeln

Für 4 Personen

1 Bund Majoran	150 g Blutwurst	4 Hähnchenbrustfilets
Salz	8 EL Butterschmalz	1-2 rote Zwiebeln
2 Eier	300 g Mehl	350 ml Milch
1 EL flüssige Butter	1 Prise Muskat	1 Prise Piment
40 g Walnüsse	2 säuerliche Äpfel	3 EL Butter
2 EL Honig	200 ml Sahne	Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Blutwurst in feine Scheiben schneiden. Von den Hähnchenbrüsten die Flügelknochen putzen und die Haut der Brust hochziehen. Diese salzen mit Majoran bestreuen und mit Blutwurst belegen, dann die Haut wieder über die Brust ziehen. Von außen ebenfalls salzen und die gefüllten Hähnchenbrüste in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Dann im vorheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Eier trennen. 250 g Mehl und Eigelbe in eine Schüssel geben und etwas Milch zugeben und mit einem Schneebesen verrühren, restliche Milch und flüssige Butter unterrühren und den Teig mit Salz, Muskat und Piment abschmecken. Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Walnüsse hacken und mit dem Eischnee unter den Teig heben. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz den Teig portionsweise zu kleinen Pfannkuchen ausbacken. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Form schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelscheiben goldbraun braten, Honig zugeben und karamellisieren lassen. Die Zwiebelscheiben mehlieren und in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz braten. Die gegarten Hähnchenbrüste aus der Pfanne nehmen, überschüssiges Fett abschütten und den Bratensatz mit Sahne lösen, evtl. 1 EL Butter zur Bindung unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenbrüste mit Honigäpfeln, Zwiebeln und Pfannkuchen anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 01. Oktober 2014