

Hähnchen-Brust mit Quitte, Pastinake und Radicchio

Für 4 Personen

| | | |
|-------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| 300 g Pastinake | 1 vollreife Quitte | 8 EL Rapsöl |
| 4 EL weißer Balsamico | Meersalz, Curry, mild | 1/2 Kopf Radicchio |
| 1/2 Knoblauchzehe | 1/2 Bio-Zitrone | 1 TL geräuchertes Paprikapulver |
| 3 Prisen Cayennepfeffer | 2 Schalotten | 2 EL Butter |
| 100 ml Gemüsebrühe | Kümmel, gemahlen | 4 Hähnchenbrüste |
| 50 g Sahne | 2 EL Puderzucker | 1 EL Cashewkerne, geröstet |

Für den roh marinierten Salat 200 g Pastinake und die Quitte schälen und in feine Streifen schneiden. Mit 2 EL Rapsöl und 2 EL Essig marinieren, mit Salz und Curry abschmecken. Die Salatschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 20 Minuten ziehen lassen, dann nochmals abschmecken. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Den Radicchio grob zupfen und in warmem Wasser waschen, dann gut schleudern und trocknen. Für das Würzöl Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Zitrone abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben. 3 EL Rapsöl mit Zitronenschale, Knoblauch, Paprikapulver und Cayennepfeffer vermischen und abgedeckt beiseite stellen. Für das Püree Schalotten schälen und fein schneiden. Rest Pastinake schälen und würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Pastinakenwürfel zugeben und mit anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, etwas Salz und gemahlenen Kümmel zugeben und die Pastinake weichkochen. Die Knochen der Hähnchenbrüste sauber abschaben. Das Fleisch leicht salzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit 3 EL Rapsöl knusprig anbraten. Anschließend kurz auf die Fleischseite drehen, dann direkt auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 5-7 Minuten garen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Die Sahne zu den gekochten Pastinakenwürfeln geben, einmal aufkochen und mit einem Pürierstab zu einem cremig-flüssigen Püree pürieren. Evtl. noch 2-3 EL Milch zugeben und abschmecken. Den Radicchio in eine heiße Pfanne geben, den Puderzucker einstäuben und kräftig anbraten. Dann mit 2 EL Essig ablöschen und salzen. Den Radicchio aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch sehr gut abtropfen lassen. Die Cashewkerne grob hacken. Pastinakenpüree in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten. Die Hähnchenbrust aufschneiden und fächerförmig darauf anrichten. Mit dem Würzöl bepinseln. Den Radicchio und den Quitten-Pastinaken-Salat daneben anrichten und den Cashewkernen bestreut servieren.

Michael Kempf am 31. Oktober 2014