

Hähnchen-Ragout, Quark-Kartoffel-Küchlein, rote Zwiebeln

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln	Salz	80 g Mischbrot
70 ml Milch	2 Eier	1 Bund glatte Petersilie
2 Lauchzwiebeln	3 rote Zwiebeln	500 g Hähnchenbrustfilet
150 g Magerquark	Pfeffer	100 g Butterschmalz
1 EL Mehl	200 ml Geflügelfond	150 ml Weißwein
250 g Crème-fraiche	1 EL Zucker	2 EL Balsamico

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit das Brot entrinden, grob würfeln und in eine Schüssel geben. 3. Milch und Eier verquirlen und über das Brot gießen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Die roten Zwiebeln schälen und halbieren. Eine Zwiebelhälfte fein würfeln. Rest längs in dünne Scheiben schneiden.

Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden.

Die weich gekochten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Gepresste Kartoffeln mit den Lauchzwiebeln, der Hälfte der Petersilie, Quark, etwas Salz und Pfeffer zum eingeweichten Brot geben und alles gut miteinander vermengen.

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer großen Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Aus dem Kartoffelteig Küchlein von 1,5 cm Dicke formen und diese bei mittlerer Hitze in der Pfanne pro Seite ca. 4 Minuten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Küchlein auf Küchenkrepp abtropfen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen warm halten.

In einer tiefen Pfanne etwas vom restlichen Butterschmalz erhitzen und die fein gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Das Fleisch zugeben und anbraten, leicht mit Mehl bestäuben, mit Geflügelfond ablöschen, mit Weißwein und Crème fraiche auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 8 Minuten köcheln lassen.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die restlichen Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Zucker bestäuben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen, die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Petersilie unter das Ragout mischen und abschmecken.

Hähnchenragout mit den Kartoffelküchlein und den geschmorten Zwiebeln servieren.

Otto Koch am 06. September 2018