## Gedämpfte Hähnchenbrust, Rosenkohl-Stampf, Rote-Bete-Soße

Für 4 Personen

Für den Rosenkohl:

600 g Rosenkohl Salz 2 Schalotten

40 g Butter 2 EL Petersilie, gehackte

Für die Hähnchenbrust:

1 Bund frische Zitronenverbene Salz 4 Hähnchenbrustfilets (a 150 g)

Pfeffer

Für die Sauce:

2 Rote Bete-Knollen, gegart 200 ml Geflügelbrühe 200 ml Sahne

Salz Pfeffer

Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Rosenkohl in wenig leicht gesalzenem Wasser zugedeckt mit noch leichtem Biss garen.

Inzwischen etwa 1 Liter Wasser in einem Dämpftopf zugedeckt aufkochen. Zitronenverbene kalt abspülen, ins Wasser einlegen und eine Prise Salz zugeben. Ein passendes Dämpfgitter oder –Körbchen in, bzw. auf den Topf setzen.

Hähnchenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf das Gitter, bzw. in den Dämpfkorb legen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar dämpfen.

Für die Sauce die Rote Bete in feine Würfel schneiden. In einen Mixer geben und mit der Geflügelbrühe fein mixen.

Dann die Sahne zugeben und alles weiter mixen, bis alles glatt und schön rosa ist. Saucenansatz in einen kleinen Topf geben und erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gegarten Rosenkohl abgießen, gut abtropfen lassen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Rosenkohl zugeben und durchschwenken.

Die Mischung z. B. auf einen Arbeitsbrett/ Holzbrett geben und mit einem großen Messer fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Rosenkohlpüree auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Hähnchenbrüste aus dem Dampf heben, schräg aufschneiden und darauf anrichten. Die Sauce nochmals abschmecken, angießen und alles servieren.

Otto Koch am 22. November 2018