

Hähnchen-Brust mit Trauben-Soße, Kartoffel-Mandel-Stampf

Für 4 Personen

4 eingesalzene Weinblätter	4 Hähnchenbrüste	800 g Kartoffeln, mehlig
Salz	2 Zwiebeln	4 EL Speiseöl
250 g helle, rote Trauben	150 ml weißer Traubensaft	1 l Hühnerbrühe
2 Lorbeerblätter	3 Zweige Thymian	4 EL Sahne, gut gekühlt
Pfeffer	60 g Mandeln mit Haut	120 ml Milch
100 g Butter, gut gekühlt	Muskatnuss	

Die Weinblätter abtropfen lassen und in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Fleisch gründlich kalt waschen, trocken tupfen und so zuschneiden, dass etwa 4 EL Hähnchenfleisch für die Farce dabei abgeschnitten werden. Den Flügelknochen putzen, eventuell kürzen. Hähnchenfleischabschnitte fein würfeln, gut kühlen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben. Etwas Salz zufügen. Kartoffeln aufkochen und garen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Hälfte vom Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin unter Wenden anbraten.

Trauben verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Trauben mit in die Pfanne geben und anbraten.

Mit Traubensaft oder Weißwein ablöschen. Hühnerbrühe angießen, Lorbeerblätter und Thymian einlegen. Die Flüssigkeit offen bei starker Hitze um 2/3 einkochen.

Weinblätter abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen.

Gekühlte Hähnchenfleischabschnitte mit Sahne zu einer Farce mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 6 Trauben abziehen und fein schneiden. Traubenstückchen unter die Farce mischen.

Die Haut der Hähnchenbrüste vorsichtig lösen und hochziehen. Das Fleisch salzen, mit der Farce bestreichen. Je 1 Weinblatt auflegen. Die Haut wieder über die Füllung klappen.

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rest Öl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrüste darin auf beiden Seiten kurz goldbraun anbraten. Fleisch im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten fertig garen.

Die Mandeln in der Pfanne ohne zusätzliches Fett goldbraun rösten. Mandeln auf ein Arbeitsbrett geben, abkühlen lassen und hacken.

Milch und 1/3 der Butter erhitzen. Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Milch-Buttermix untermischen, sodass ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Mandeln untermischen

Die restlichen Trauben nach Wunsch abziehen, halbieren und in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche kalte Butter in Stückchen untermixen und die Sauce damit leicht binden.

Hähnchenbrüste, Kartoffel-Mandelstampf und Sauce anrichten. Nach Belieben zusätzlich in Butter geschwenkten Brokkoli oder gebratene Lauchzwiebeln dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 09. Oktober 2019