

Im Safran-Sud pochierte Hähnchen-Brust

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste	2 Scheiben Speck	1 Packung Wan-Tan-Blätter
2 Stangen Lauch	1 Strauchtomate	1 unbehandelte Orange
3 Schalotten	1 kleine weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 kleine Büschchen Safranfäden	0,5 Bund Thymian	2 Eier
2 EL Sahnemeerrettich	250 ml trockener Weißwein	400 ml Gemüse-Fond
2 EL kalte Butter	300 g Butterschmalz	Olivenöl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und diesen um ein Drittel einköcheln lassen. Anschließend das Ganze mit dem Fond auffüllen. Etwas Schale von der Orange reiben und anschließend die Orange auspressen. Die Tomate vom Strunk befreien und vierteln. Die Knoblauchzehen andrücken und gemeinsam mit dem Thymian, der Strauchtomate, dem Safran sowie etwas Orangensaft und -abrieb dazugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit einer Prise Salz kräftig abschmecken. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den kochenden Safran-Sud beiseite ziehen und sofort – sobald dieser aufhört zu kochen – beide Hähnchenbrustfilets hineingeben. Dabei darauf achten, dass die Hähnchenbrüste komplett mit dem Safran-Sud bedeckt sind. Den Topf nun circa 15 bis 20 Minuten lang am Herdrand stehen lassen und die Hähnchenbrüste gar ziehen lassen. Den Lauch von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen, der Länge nach halbieren und gründlich abspülen. Den Lauch kurz abtropfen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Den Speck würfeln. Den Lauch, die Zwiebel und den Speck nun in einem flachen Bräter mit Olivenöl bei milder Temperatur anschwitzen. Anschließend einen Deckel darauf geben und alles im eigenen Dampf dünsten. Zwei Drittel von dem weich gedünsteten Lauch in eine Schüssel geben und gut abkühlen lassen. Den restlichen Lauch in einen kleinen Topf umfüllen und beiseite stellen. Die Eier trennen und das Eiweiß verquirlen. Nun den abgekühlten Lauch mit etwas Sahnemeerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wan-Tan-Blätter einzeln mit Eiweiß einstreichen und in die Mitte den abgekühlten Lauch geben. Dabei sollte man darauf achten, dass keine Schmorflüssigkeit dabei ist und der Lauch trocken ist. Anschließend die Blätter zusammen schlagen und mit Hilfe eines runden Ausstechers die überstehenden Enden abstechen, sodass klassische Ravioli entstehen. Die Geflügelbrüste aus dem Sud nehmen, auf einen Teller setzen und kurz beiseite stellen. Die Knoblauchzehen sowie den Thymian aus dem Sud nehmen und diesen erneut aufkochen. Das Ganze fein mixen, anschließend durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und beiseite stellen. Sieben Minuten vor dem Servieren das Butterschmalz in einer flachen Pfanne erhitzen. Den Safran-Sud erneut erwärmen, die Hähnchenbrüste hineingeben und drei bis vier Minuten lang ziehen lassen. Die Ravioli im heißen Butterschmalz herausfrittieren und den restlichen Lauch noch einmal aufkochen lassen. Zum Anrichten die Hähnchenbrüste in Tranchen schneiden. Die frittierten Lauch-Ravioli auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Den Safran-Sud aufkochen, die kalte Butter hineingeben und aufmixen, sodass ein sämigschaumiger Sud entsteht. Diesen Schaum mit Hilfe eines Löffels abschöpfen. Die im Safransud pochierte Hähnchenbrust mit den frittierten Lauch-Ravioli auf Tellern anrichten, mit dem Safransud garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 27. Juli 2012