

Backendl, Ratatouille, Hähnchen-Brust, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste mit Haut 6 Sch. eingel. Trüffel 1 TL neutrales Öl
mildes Chilisalz

Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie $\frac{1}{2}$ kl. mehligk. Kartoffel 75 ml Gemüsefond
30 g kalte Butter 2 TL Butter Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für das Backendl:

2 Hähnchenbrustfilets à 150 g 60 g Naturjoghurt 80 g Weißbrotbrösel
1 TL Brathendlgewürz Öl mildes Chilisalz
Salz

Für das Ratatouille:

80 g Zucchini $\frac{1}{4}$ Aubergine $\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote
 $\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer 1 Orange 100 g passierte Tomaten
75 g stückige Tomaten 125 ml Gemüsefond Kräuter der Provence
milde Chiliflocken Zucker Pfeffer
Salz

Für die Hähnchenbrust:

Den Backofen auf 110 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und ein Ofengitter mit Abtropfblech in die mittlere Einschubleiste schieben.

Von der Hähnchenbrust die Haut auf einer Seite abheben, die Trüffelscheiben hier nebeneinander legen und die Haut straff darüber ziehen. Auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl bei milder Hitze 5 bis 6 Minuten kross anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Hähnchenbrüste wenden und noch kurz in der Pfanne lassen. Danach auf das Gitter in den Ofen legen und etwa 20 bis 25 Minuten darin saftig durchziehen lassen. Anschließend mit Chilisalz würzen und vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und etwa 2 EL Kartoffelwürfel schneiden. In einem kleinen Topf den Gemüsefond erhitzen, die Selleriestücke und die Kartoffelwürfel hineingeben und etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich dünsten.

Beides auf einem Sieb abgießen und die Kochflüssigkeit auffangen.

Sellerie und Kartoffel in einem Mixer pürieren und dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. 30 g kalte Butter dazugeben.

In einer Pfanne außerdem 2 TL Butter langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Die braune Butter anschließend in das Püree einrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für das Backendl:

Den Joghurt mit dem Backendlgewürz glatt rühren und mit Salz abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und schräg in 3 bis 4 Stücke schneiden. Mit dem Joghurt vermengen. Die Weißbrotbrösel in einen tiefen Teller geben und die Hähnchenstücke darin wenden, dabei die Panade nicht zu fest andrücken.

Das Öl in einer Pfanne fingerbreit erhitzen und die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze auf

jeder Seite etwa 3 Minuten knusprig goldbraun braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Chilisalzwürzen.

Für das Ratatouille:

Für die Sauce die Zwiebel schälen und die Hälfte in feine Würfel schneiden, die andere Hälfte aufbewahren. In einem Topf die Zwiebelwürfel in 100 ml Wasser weich garen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. 75 ml vom Gemüsefond und die passierten Tomaten dazugeben und knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen.

Danach mit dem Stabmixer pürieren. Die stückigen Tomaten danach dazugeben. Knoblauch und Ingwer schälen, jeweils 1 TL fein reiben und hinzufügen. Eine Messerspitze Orangenschale abreiben und ebenfalls dazugeben. Die hergestellte Sauce nun mit Salz, Kräutern der Provence, 1 Prise Chiliflocken, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Sauce warm halten.

Für das Ratatouille-Gemüse Zucchini waschen, längs vierteln und in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Aubergine waschen, in 0,5 cm breite Scheiben und danach in Stücke schneiden. Die übrige halbe Zwiebel in 1 cm große Blätter schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden.

Die restlichen 50 ml Gemüsefond in einer großen Pfanne erhitzen.

Aubergine, Zwiebel und Paprika darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Dann die Zucchini-Scheiben dazugeben und alles weitere 4 Minuten dünsten.

Den Gemüse-Mix danach in die hergestellte Tomatensauce rühren, das Ratatouille salzen und ggf. noch etwas nachwürzen. Knapp unter dem Siedepunkt noch 5 Minuten ziehen lassen.

Die getrüffelte Hähnchenbrust mit dem Selleriepüree auf die eine Seite der Teller geben. Das Backhendl mit dem Ratatouille auf der anderen Seite anrichten und zusammen servieren.

Alfons Schuhbeck am 25. Juni 2021