

Prosecco-Trauben-Hähnchen im Kartoffel-Nest

Für 4 Personen

Prosecco-Trauben-Hähnchen:

| | | |
|-----------------------|---------------------------------|------------|
| 4 Hähnchenbrustfilets | 200 g Trauben, weiß und kernlos | 2 Zwiebeln |
| 125 ml Prosecco | 125 ml Hühnerfond | 1 EL Mehl |
| 60 g Butter | 2 EL Mandeln, gemahlen | 3 EL Sahne |
| 1 Zehe Knoblauch | Paprikapulver, edelsüß | Kurkuma |
| Salz | | |

Kartoffelnester:

| | | |
|--------------------------------|------|-----------|
| 300 g Kartoffeln, fest kochend | 1 Ei | 1 kg Fett |
| Mehl | Salz | Pfeffer |
| Petersilie | | |

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Prosecco-Trauben-Hähnchen:

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Hähnchenbrustfilets rundherum bemehlen und mit Salz würzen. Hähnchenbrustfilets zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und circa zwei Minuten goldgelb braten. Mit Prosecco und Hühnerfond ablöschen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenbrust aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen. Weintrauben häuten, halbieren und zur Seite stellen. In einer Schüssel Kurkuma, gemahlene Mandeln, gehackte Knoblauchzehe, Paprikapulver und Sahne mischen. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen bis die Sahne etwas andickt. Friteuse mit einem Liter Fett vorheizen.

Kartoffelnester:

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und mit dem Ei, etwas Mehl, Salz und Pfeffer vermengen. In einem kleinen Metallsieb die Kartoffelmasse nestförmig ausstreichen und ein zweites Metallsieb zum fixieren darauf setzen und bei 170 Grad goldbraun frittieren. Die fertigen Kartoffelnester auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Die Hähnchenbrust aus dem Backofen nehmen, schräg in Scheiben schneiden, in die Nester legen und mit der Prosecco-Trauben-Soße beträufeln. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Johann Lafer / Schaten am 24. Oktober 2008