

# Alm-Hähnchen im Bauern-Brot auf Champagner-Chili-Kraut

Für 4 Personen

## Almhähnchen:

0,5 Zitrone, unbehandelt	8 dünne Scheiben Bauernbrot	150 g Kalbsbrät
3 EL Sahne	0,5 Bund Petersilie	4 Hähnchenbrustfilets
2 EL Öl	Muskatnuss	Pfeffer schwarz

Salz

## Kraut:

1 Zwiebel, groß	50 ml Gemüsebrühe	1 TL Puderzucker
100 ml Champagner	800 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt
0,5 TL Korianderkörner	0,5 TL Wacholderbeeren	1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 TL Pimentkörner	2 EL Apfelmus	50 g Sahne
0,5 Orange, unbehandelt	2 Scheiben Ingwer	2 EL Butter
0,25 Vanilleschote	Chiliflocken, mild	Zucker

Salz

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Hähnchen:

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Jeweils zwei Brotscheiben überlappend nebeneinander legen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit Zitronenabrieb, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Farce mit Hilfe einer Palette auf die Brotscheiben streichen und die fein geschnittene Petersilie darüber streuen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in die Brotscheiben wickeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingewickelten Hendlbrüste zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei milder Hitze goldbraun anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf dem Gitter circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen.

Kraut:

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin so lange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Puderzucker darüberstäuben und leicht karamellisieren. Mit dem Champagner ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfefferkörner und Pimentkörner in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen, zum Kraut geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen. Das Apfelmus und die Sahne unter das Champagnerkraut mischen. Mit etwas Orangenabrieb, Ingwer, Salz, Chiliflocken und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die ausgekrazte Vanilleschote hinzufügen, einige Minuten in der Soße ziehen lassen und mit dem Ingwer wieder entfernen. Das Kraut auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Hendlbrust schräg halbieren und darauf anrichten.

Tipp:

Zu dem Gericht kann man noch zusätzlich Curryschaum reichen. Hierfür einfach nur 300 Milliliter Brühe mit 50 Milliliter Sahne und einer Prise Curry erhitzen. Etwas Butter hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit etwas Salz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 25. Februar 2011