

Hähnchen-Brust im Kartoffel-Erbsensud mit Lardo

Für vier Portionen

20 g Ingwer	1 Chilischote	2 Zweige Thymian
4 Hähnchenbrüste, à 180 g	3 EL Olivenöl	400 g Kartoffeln
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
200 ml Gemüsefond	200 g Erbsen (TK)	50 g kalte Butter
100 g Lardo di collonata	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer, Chili		

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Chili in Ringe schneiden, den Thymian abzupfen. Danach die Aromaten zusammen mit dem Hähnchen und dem Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Fest zubinden oder vakuumieren und in ein 80 Grad warmes Wasserbad hängen. Die Hähnchenbrüste darin 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Schalotten und Knoblauch ebenfalls schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erwärmen und die Kartoffeln, Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Brühe angießen und etwa zehn Minuten weich garen. Erbsen zugeben und das Ganze weitere fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt die kalte Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Petersilie klein hacken und in den Sud mischen. Den Lardo in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Kartoffel-Erbsen-Sud in tiefen Tellern anrichten, die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und darauf legen. Mit dem Speck und den Frühlingszwiebeln bedecken und servieren.

Johann Lafer am 22. Juni 2013