

Gefüllte Hähnchen-Brust, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen:

Für die gefüllte Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste mit Haut	Salz, Pfeffer	1 EL Rosinen
3 EL Äpfel süß-sauer	3 Scheiben Speck	2 Schalotten gewürfelt
2 EL Petersilie	1 EL geröst. Mandel-Splitter	50 g Butter
1 EL Panko		

Für die Herzoginkartoffeln:

500 g Kartoffeln mehlig	2 Eigelb	2 Schalotten
Salz, Pfeffer	1 EL Petersilie	Muskatnuss
50 g Nussbutter	Kartoffelstärke	Parmesan

Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden.

Schalotten und Speck in Butter anschwitzen, die Äpfel dazugeben und mit anschwitzen.

Anschließend die Rosinen dazugeben. Den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel geben und mit den Mandeln, Petersilie, Salz Pfeffer verfeinern.

Tipp:

Gegebenenfalls 1 EL Panko dazugeben, wenn die Füllung noch zu flüssig ist.

Die Haut von der Brust an einer Seite etwas lösen, damit man die Brust unter der Haut füllen kann. Dann befüllen. Am leichtesten geht das mit einem Spritzbeutel. Alternativ kann man auch einen Gefrierbeutel verwenden.

Die Brust mit Salz und Pfeffer würzen. Dann beiden Seiten anbraten und auf ein Blech geben. Bei 160 °C circa 12 Minuten garen. Die Hähnchenbrüste rausholen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend in der Mitte aufschneiden und auf dem Teller platzieren.

Für die Herzoginkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und grob schneiden, in Salzwasser kochen, das Wasser abgießen und wieder auf Hitze setzen, bis die restliche Feuchtigkeit verdampft. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen und in eine Schüssel geben.

Während die Kartoffeln kochen, die Schalotten in der Nussbutter anschwitzen. Diese anschließend heiß in die durchgedrückten Kartoffeln geben und zusammen mit den anderen Zutaten schnell vermengen. Nicht zu viel mischen, sonst wird es kleistrig.

Rasch in einen Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. Bei 180 °C circa 10 bis 15 Minuten backen. Je nach Geschmack vor dem Backen mit Parmesan bestreuen.

Alexander Wulf am 19. Dezember 2023