

Hähnchen-Brust mit Pflaumen-Füllung

Für 4 Personen

200 ml Marsala, Vin Santo	8 Trockenpflaumen	750 g Schalotten, Perlzwiebeln
3 EL Butter	Zweige Thymian	1 EL brauner Zucker
Salz, Pfeffer	250 ml Weißwein	1 EL Pistazienkerne
4 Cantuccini	1-2 TL Thymianblättchen	4 Hähnchenbrustfilets
2 EL Olivenöl		

Vin Santo oder Marsala erhitzen. Über die Trockenpflaumen gießen und zugedeckt mindestens drei Stunden oder über Nacht ziehen lassen. Zwiebeln etwa 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen. Die eingeweichten Pflaumen abtropfen lassen, den Vin Santo auffangen. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Zwiebeln mit dem Thymian darin einige Minuten anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und unter Rütteln etwas karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen, aufgefangenen Vin Santo angießen und das Ganze etwa fünf Minuten einkochen lassen. Zwiebeln in eine ofenfeste Form geben. Mit einem passend zugeschnittenen Bogen Backpapier abdecken und im Backofen auf der mittleren Schiene je nach Größe 15 bis 30 Minuten garen. Pflaumen würfeln. Pistazien grob hacken. Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle oder einem Stieltopf grob zerstoßen. Cantuccinibrösel mit Pflaumen, Pistazien und Thymianblättchen mischen. Hähnchenbrustfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und jeweils seitlich eine Tasche hineinschneiden. Ringsherum leicht salzen. Die Pflaumenmischung in die Filets füllen und die Öffnung mit Holzspießchen zustecken. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets auf der Hautseite etwa fünf Minuten goldbraun braten. Dann wenden und zwei bis drei Minuten weiterbraten. Anschließend im Backofen zehn bis 15 Minuten garziehen lassen. Zwiebelsud durch ein Sieb in einen Topf gießen, nach Wunsch noch einige Thymianblättchen dazugeben und den Sud sämig einkochen lassen. Zwiebeln wieder dazugeben und den Topf vom Herd nehmen. Restliche Butter unterrühren und die Vin-Santo-Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrust herausnehmen, schräg halbieren und mit den Zwiebeln anrichten. Dazu passen Thymian-Kartoffeln.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2014