

## Pochierte Hähnchen-Brust mit knuspriger Haut

Für 2 Portionen

<b>Zutaten</b>	2 Hähnchenbrüste, frisch	200 g Kräuterseitlinge
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Liter Geflügelbrühe	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
100 g Butter	100 g Kräuterschmand	1 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Die Haut der Hähnchenbrüste abziehen und nebeneinander, flach ausgebreitet in eine kalte Pfanne legen. Etwas salzen, mit Backpapier belegen, mit einem Topf beschweren und bei schwacher Hitze langsam knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Die knusprigen „Hautchips“ aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Den Lauch in grobe Stücke schneiden und kurz mit wenig Fett in einem Topf anschwitzen. Die grob geschnittene Pilze und Thymian zugeben, mit Brühe ablöschen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Hähnchenbrüste hineinlegen, mit einem Deckel verschließen und anschließend den Topf vom Herd nehmen und Hähnchen gar ziehen lassen. Nun die Hähnchen aus dem Sud nehmen, Sud durch ein Sieb passieren, kalte Butterflocken zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig auf mixen. Die Hähnchenbrüste auf tiefen Tellern anrichten, den gemixten Sud drum herum gießen, etwas Kräuterschmand darauf geben und die knusprige Haut hineinstecken.

Alexander Herrmann am 24. Februar 2014