

Rosmarin-Hähnchen mit Peperonata und Weißwein-Schaum

Für zwei Personen

Für das Rosmarinhähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets, à 160 g	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Peperonata:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zwiebel
150 ml Hühnerfond	1 EL Balsamicoessig	1 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Weißweinschaum:

200 ml Sahne	200 ml Milch	200 ml trockener Weißwein
--------------	--------------	---------------------------

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen.

Die Nadeln vom Rosmarin abstreifen und grob hacken. Mit zwei Esslöffeln Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Das Fleisch mit dem Würzöl einreiben.

Für die Peperonata die Paprika halbieren, entkernen und in zwei Zentimeter große Rauten schneiden.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit der Paprika darin drei Minuten anbraten. Den Fond angießen, aufkochen und zugedeckt fünf Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Filets auf jeder Seite fünf Minuten braten.

Für den Schaum die Sahne mit der Milch und dem Weißwein in einem Topf aufkochen und reduzieren lassen. Anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen.

Das Rosmarin-Hähnchen mit Peperonata und Weißweinschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Harry Grötz am 11. März 2015