

Hähnchen mit Passionsfrucht-Soße und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrüste à 125 g Olivenöl Salz

Für die Passionsfruchtsauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotte 3 Passionsfrüchte 1 Orange (Saft)
50 g kalte Butter 100 ml trockener Weißwein 100 ml Geflügelfond
1 TL rosa Pfefferkörner Sonnenblumenöl

Für den Spargel:

200 g grüner Spargel 10 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 TL Rosa Pfefferkörner

Für das Hähnchen:

Den Backofen auf 80 ° C vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchen darin auf beiden Seiten scharf anbraten.

Herausnehmen und im Ofen ca. 20 Minuten fertig garen. Herausnehmen und in Tranchen schneiden.

Für die Passionsfruchtsauce:

Die Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schalotte in einem Topf mit Öl anbraten, mit Orangensaft, Pfefferkörner, Weißwein und Fond ablöschen und aufkochen und auf 50 ml reduzieren lassen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch auslöffeln, zur Sauce hinzufügen und weiter einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und gröbere Bestandteile ausdrücken. Vor dem Servieren Sauce in einem neuen Topf erwärmen und Butterflocken darunterziehen.

Für den Spargel:

Den Spargel waschen, trocken tupfen und bei Bedarf das untere Drittel schälen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Hähnchen und Spargel auf Tellern anrichten, Sauce darüber geben mit rosa Pfeffer garnieren und servieren.

Tim Seier am 17. August 2017