

# Hähnchen-Brust im Mandel-Krokant-Mantel, Glühwein-Jus

**Für zwei Personen**

**Für das Hähnchenfilet:**

300 g Hähnchenbrust	200 ganze Mandeln	2 Eier
1 EL Butterschmalz	2 EL Mehl	40 g Puderzucker
$\frac{1}{4}$ TL Paniermehl	Salz	

**Für die Glühwein-Jus:**

200 ml Rotwein	100 ml Bratenfond	Glühweingewürz
----------------	-------------------	----------------

**Für den Winterapfel:**

2 rote Äpfel	1 Zitrone	1 Vanilleschote
4 Sternanis	1 Zimtstange	

Für das Hähnchenfilet Die Mandeln in den Multi-Zerkleinerer geben, Paniermehl, Puderzucker hinzufügen und alles fein hacken. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Mandelbröseln aufstellen. Das Hähnchenfleisch etwas salzen, darin panieren, in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben und bei mittlerer Temperatur goldbraun braten.

**Für die Glühwein-Jus:**

Glühweingewürz in einer heißen Pfanne anrösten. Mit Rotwein und Bratenfond ablöschen und einkochen lassen.

**Für den Winterapfel:**

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft in einen Topf mit Wasser geben, erhitzen, Äpfel hineingeben und im Zitronenwasser blanchieren.

Sternanis und Zimt hinzufügen und Äpfel circa 5 Minuten weichgaren.

Äpfel abgießen, Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Mark zu den Äpfeln geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 15. Dezember 2021