

# Zitronen-Hähnchen-Brust

## Für 2 Portionen

2 Stk. Hähnchenbrüste	5 Stk. Bio-Zitronen	5 g Agar-Agar
6 Zweige Thymian	2 Zweige Blattpetersilie	2 kleine lila Kartoffeln
300 g grobes Meersalz	200 g Butterschmalz	2 EL Olivenöl
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		

Die Lila Kartoffeln in möglichst dünne Scheiben schneiden und dann die Stärke in einer Schüssel mit kaltem Wasser auswaschen. Anschließend die Kartoffelscheiben trocken tupfen, in einem kleinen Topf mit heißem Butterschmalz frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und leicht salzen. Das grobe Meersalz in eine Auflaufform geben, die gewaschenen Bio-Zitronen auf das Salz setzen und im Backofen bei 160°C Umluft circa 25 Minuten schmoren. Dann aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach die Zitronen halbieren und den Saft durch ein Sieb pressen. 200 ml Schmorzitroneensaft mit 5 g Agar-Agar mischen, aufkochen, vollständig erkalten lassen. Anschließend cremig mixen, das fertige Gel in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Pflanzenöl von beiden Seiten hellbraun braten. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen, jede Brust einzeln auf ein Blatt Pergamentpapier legen, mit den Thymianblättchen bestreuen und mit je einem Esslöffel Olivenöl beträufeln. Anschließend das Pergament einrollen, die Enden zusammenschlagen und mit einem Tacker verschließen. Die beiden Päckchen im vorgeheizten Backofen bei 80°C Umluft ca. 25-30 Minuten garen. Anschließend die Päckchen auspacken, die Brüste längs halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf zwei Tellern anrichten. Punkte des Schmorzitrone- Gels darum verteilen und mit den lila Kartoffelchips sowie Petersilienblättern garnieren.

Alexander Herrmann am 15. Mai 2014