

Maishähnchen-Brust mit Rhabarber und Chili glasiert

Für zwei Portionen

2 Maishähnchenbrüste	3 Stangen Rhabarber	1 Schalotte
1 EL Himbeermarmelade	1 EL Agavendicksaft	1 Schuss Brühe
100 g Crème-fraîche	1 Schälchen Kresse	Olivenöl
Chilipulver	Meersalz	

Eine Stange Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Den restlichen Rhabarber zusammen mit den Schalen entsaften. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Haut der Hähnchenbrüste entfernen, das Fleisch salzen und in einer großen, beschichteten Pfanne mit Olivenöl, bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten. Wenn die Hähnchenbrüste fast gar sind, diese aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Rhabarberfond ablöschen, die Himbeermarmelade und den Agavendicksaft einrühren, die Schalottenwürfel zugeben und kurz köcheln lassen.

Anschließend die Rhabarberwürfel zugeben, mit einem Schuss Brühe ablöschen und mit Chili und einer kleinen Prise Salz abschmecken. Die Hähnchenbrüste zurück in die Pfanne legen und kurz einkochen, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist und die Hähnchenbrüste glasiert sind.

Die Hähnchenbrüste auf zwei Tellern anrichten und mit der Rhabarber-Chili-Glasur beträufeln. Einige Tupfen Sauerrahm (oder Crème Fraîche) darum verteilen, mit einer Prise Meersalz bestreuen und mit frischer Kresse garnieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2015