

Estragon-Huhn mit Kartoffel-Spießen

Für 2 Personen

2 Hühnerbrustfilets, a 150 g	8 Drillinge, fest	1 Stange Porree
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 Orange, unbehandelt
0,5 Bund Estragon	1 TL Estragon, getrocknet	25 g Mehl
20 g Butter	30 ml Sahne	125 ml Hühnerfond
125 ml Weißwein, trocken	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Die Schale von der Orange abreiben. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, die Orangenschale, einen Esslöffel Salz und die Kartoffeln hineingeben und bissfest garen. Den Porree von den Enden entfernen, abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Hühnerbrustfilets ebenfalls waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit zehn Gramm Butter erhitzen. Die Hälfte des Mehls mit Pfeffer und Salz würzen, die Filets darin wälzen und bei mittlerer Hitze drei Minuten anbraten, wenden und ebenfalls von der anderen Seite drei Minuten anbraten. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Porreeringe in die noch warme Pfanne geben und anschwitzen, das übriggebliebene Mehl darüber streuen. Den Wein und den Hühnerfond hinzugießen und unter Rühren aufkochen. Den getrockneten Estragon hinzugeben und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Eine Pfanne mit der übrigen Butter erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und jeweils drei auf einen Holzstab aufspießen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in der Pfanne anrösten. Anschließend die Kartoffelspieße hinzugeben und ebenfalls goldbraun anbraten. Die Filets wieder in die Pfanne mit der Soße legen und noch einmal zehn Minuten mitkochen bis sie gar sind. Anschließend die Sahne unterrühren. Ein paar Blätter vom Estragon abziehen. Das Estragonhuhn und die Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Soße und dem frischen Estragon garnieren.

Öznur Yildirim am 10. Dezember 2009