

Hähnchen-Brust Sizilianische Art mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets, a 180 g	6 Kartoffeln, fest	2 Karotten
1 Knolle Sellerie	2 Zehen Knoblauch	4 Zweige Rosmarin
0,5 Bund Petersilie, glatt	5 EL Tomatenmark	150 ml Geflügelfond
150 ml Masala, trocken	10 EL Olivenöl	Meersalz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Rosmarin zupfen. Die Kartoffeln putzen und jeweils in vier Stifte schneiden. Ein Backblech mit Olivenöl einfetten, die Kartoffelstifte darauf geben, mit Olivenöl beträufeln, mit grobem Meersalz bestreuen, mit drei Rosmarinzweigen belegen und für 25 Minuten in den Backofen geben. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und den restlichen Rosmarinzweig hineingeben. Anschließend die Filets darin rundherum anbraten. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten abgedeckt beiseite stellen. Die Pfanne mit dem Bratensud ebenfalls beiseite stellen. Die Karotten und den Sellerie von den Enden befreien, schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Das Ganze im Bratensaft andünsten. Anschließend mit dem Masala und dem Geflügelfond aufgießen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz aufkochen lassen. Das Hähnchenfleisch in die Gemüsepfanne geben und kurz mitgaren. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Die Petersilie zupfen. Die Hähnchenbrust Sizilianische Art mit den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Hännes Beck am 09. März 2010