

Gefülltes Hähnchen-Brust-Filet, Senf-Soße, Baby-Karotten

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrust, à 200 g	100 g Putenbrust	300 g Süßkartoffeln
10 Babykarotten	1 Zwiebel	50 g Ziegenkäse
40 g Butter	30 g Crème double	200 ml Geflügelfond
2 EL Aceto di Balsamico	50 g Bärlauch, TK	1 TL mittelscharfer Senf
1 Muskatnuss	5 g Kurkuma	1 TL Zucker
50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Die Kartoffeln waschen, mit Schale in den Topf geben und gar kochen. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Putenbrust in einen Zerkleinerer geben und pürieren. Die Masse mit Kurkuma und der Crème double vermischen und zu einer Fleischfarce aufschlagen. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und eine Tasche in das Fleisch schneiden. Die Fleischfarce in den Spritzbeutel füllen und in die Fleischtasche einfüllen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erwärmen und etwas Zucker hineinstreuen. Die gefüllte Hähnchenbrust von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Pfanne mit Geflügelfond ablöschen, einen Deckel auf die Pfanne geben und die Hähnchenbrust bei geschlossenem Deckel garen lassen. Den restlichen Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und in der Pfanne dünsten. Anschließend den Bärlauch für 30 Sekunden mit in die Pfanne geben. Die Kartoffeln abgießen und schälen. Den Bärlauch aus der Pfanne zu den Kartoffeln geben und beides stampfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Ziegenkäse mit dem Senf verrühren. Die Hähnchenbrust aus der Pfanne nehmen und das Ziegenkäse-Senf Gemisch mit der Flüssigkeit aus der Fleischpfanne vermischen und daraus eine Sauce machen. Die Babykarotten in einer Pfanne, mit Butter und etwas Zucker dünsten und anschließend mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce auf einen Teller geben. Das Hähnchenbrustfilet auf die Sauce legen, die Babykarotten, den Bärlauch- Kartoffelstampf daneben anrichten und alles servieren.

Thomas Semnet am 11. Februar 2013