

Hühner-Brust, Weißwein-Soße, Kartoffel-Möhren-Gemüse

Für zwei Personen

2 Hühnerbrüste, à 150 g	500 g festk. Kartoffeln	500 g Karotten
1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen	1 Zitrone
50 g Pecorino	1 EL Walnüsse	250 ml Sahne
250 ml Weißwein	200 ml Hühnerfond	1 Bund Petersilie
1 EL Pinienkerne	1 Prise Zucker	Parmesan, Butter
Olivenöl, Chili	Majoran, Salz	Meersalz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen lassen. Die Karotten ebenfalls, schälen, klein schneiden und in einem weiteren Topf mit etwas Wasser gar kochen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und den Pecorino ebenfalls grob hacken. Die Petersilie, den Pecorino, die Knoblauchzehen, die Pinienkerne und das Olivenöl in einen Zerkleinerer geben und mixen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut fein pürieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen, eine Tasche hineinschneiden und das Pesto hineingeben. Das Filet in der heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Die Pfanne in den Backofen geben und bei 150 Grad fertig garen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In derselben Pfanne, in der die Hühnerbrust angebraten wurde, die Zwiebel anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Die Sauce reduzieren lassen, mit Hühnerfond und Sahne auffüllen, nochmals reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln sowie die Karotten abgießen. Etwas Butter und den Zucker in einer Pfanne erhitzen. Die Karotten und die Kartoffeln in die Pfanne geben und darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Parmesan reiben und mit den Kartoffeln sowie den Karotten in einer Schüssel vermengen. Die Masse mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffel-Karotten- Masse Rösti formen und in dem heißen Öl goldbraun anbraten. Die Hühnerbrust zusammen mit dem Gemüse sowie der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Mario Hinterholzer am 10. Juli 2013