

Hähnchen-Brust mit Mandel-Kruste, Süßkartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Maishähnchenbrüste à 180 g	1 rote Zwiebel	1 Lauchzwiebel
1 Zitrone	50 ml Orangensaft	1 EL Rosenwasser
5 Safranfäden	1 TL gemahlener Ingwer	1 TL Zimt
1 TL Meersalz	1 TL geschroteter Pfeffer	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mandelkruste:

50 g gehobelte Mandelblättchen	40 g Honig	2 EL Rosenwasser
--------------------------------	------------	------------------

Für den Süßkartoffelstampf:

1 vorw. festk. Kartoffel	1 Süßkartoffel	200 ml Milch
100 g Butter	1 TL „Sex“-Gewürz	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Ofentomaten:

10 gelbe Cocktailtomaten	1 TL Lavendelsalz	1 EL Olivenöl
--------------------------	-------------------	---------------

Zur Dekoration:

75 g Blätterteig	1 EL Sahne	Salz, Pfeffer
------------------	------------	---------------

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Öl in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Zwiebel abziehen und mit dem Gemüsehobel feine Ringe schneiden. Das Fleisch in die Pfanne geben und rundherum anbraten, die Zwiebeln dazugeben. Von der Zitrone einige Zesten reißen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit drei Esslöffel Olivenöl, Rosenwasser, Ingwer, Zimt, Safran, Salz und Pfeffer mischen. Lauchzwiebel von der äußeren Haut befreien und in feine Ringe schneiden. Sud, Lauchzwiebeln und etwas Orangensaft in die Pfanne geben und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Süßkartoffelstampf die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln in einen Topf geben, mit der Milch bedecken und zum Kochen bringen. 25 Minuten köcheln lassen, anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und „Sex“-Gewürz abschmecken. Die Butter hinzugeben und zerstampfen.

Für die Ofentomaten Tomaten waschen und in einer Schüssel mit Öl und Lavendelsalz vermischen. Für 15 Minuten in einer Auflaufform in den Ofen geben. Danach mit den Zitronenzesten und Pfeffer bestreuen.

Für die Dekoration Sternchen aus dem Blätterteig ausstechen, mit Sahne bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten im Ofen backen.

Für die Kruste in einer Schüssel Mandeln mit Honig und Rosenwasser vermischen und auf den Hähnchenbrüsten verteilen. Weitere fünf Minuten backen.

Die in Rosenwasser gegarte Hähnchenbrust mit Mandelkruste, Süßkartoffelstampf und Ofentomaten auf Tellern anrichten, mit den Sternen garnieren und servieren.

Andrea Burkhardt am 14. Dezember 2015