

Hähnchen-Saltimbocca mit Maronen-Püree

Für zwei Personen

Für die Hühnerbrust:

2 Hähnchenbrüste à 150 g	100 g Frühstücksspeck	50 g Butter
8 Blätter Salbei	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Maronenpüree:

250 g vorgegarte Maronen	10 g Butter	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
62,5 ml Gemüsefond	50 ml Milch	62,5 ml Sahne
10 ml trockener Marsala	1 Muskatnuss	Meersalz, Pfeffer

Für die Hühnerbrüste das Fleisch kalt abwaschen, trocken tupfen und der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Salzen und leicht pfeffern. Die halbierten Hühnerbrüste mit Salbeiblättern belegen, zusammenrollen und mit zwei oder drei Scheiben Bacon einwickeln. In einer heißen Pfanne mit zerlassener Butter und Öl pro Seite etwa 6-8 Minuten anbraten. Der Bacon sollte gut knusprig werden.

Für das Maronenpüree Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Maronen hinzugeben. Unter ständigem Rühren die Maronen 2-3 Minuten glasieren, danach mit Gemüsefond und Milch aufgießen. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, um das Karamell zu lösen. Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren, die Konsistenz evtl. mit Milch ausgleichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne aufschlagen, den Marsala hinzufügen und unter das Püree heben. Alles noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Die Hühnerbrüste auf Tellern anrichten, Maronenpüree daneben geben und servieren.

Hans-Ludwig Klein am 05. Dezember 2016