

Gefüllte Hähnchen-Brust, Rahm-Kohlrabi, Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

2 Schalotten	8 g Ingwer	2 Scheiben Toastbrot
6 Stängel Blatt Petersilie	4 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	4 Hähnchenbrustfilets mit Haut	150 ml Geflügelbrühe
100 ml Apfelsaft	1 EL kalte Butter	

Für das Kartoffelgratin:

600 g Kartoffeln, fest	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	200 ml Gemüsebrühe	60 g Bergkäse, gerieben

Für das Kohlrabigemüse:

2 Kohlrabi mit Grün	1 Schalotte	1 EL Butterschmalz
1 TL Mehl	100 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Schalotten und Ingwer schälen. Schalotten fein hacken, Ingwer fein reiben. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, dann in sehr feine Würfel schneiden. Blatt Petersilie und Thymian fein hacken. Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen. Aus der Pfanne nehmen und mit Brot, Ingwer, Thymian und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Zeigefinger oder Löffelstiel vorsichtig zwischen Fleisch und Haut der Hähnchenbrust fahren. Vorsichtig die Füllmasse unter die Haut schieben. Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Auf die Fleischseite drehen und im Ofen noch ca. 10 Minuten fertig garen. Dabei immer wieder mit etwas entstandenem Bratfett bepinseln. Gegarte Hähnchenbrüste aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit Geflügelbrühe und Apfelsaft lösen und etwas einkochen lassen. Kalte Butter untermischen und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine gebutterte Auflaufform schichten und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe angießen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Für das Kohlrabigemüse die feinen Blättchen zur Seite legen. Kohlrabi schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen, Kohlrabi zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und mit Milch aufgießen. Kohlrabi weich dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zuletzt die zurückgelegten Blättchen fein hacken und unter das Gemüse mischen. Hähnchenbrüste mit der Soße, dem Gemüse und Kartoffelgratin anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 13. März 2008