

Marinierte Hähnchen-Brust mit Aprikosen-Chutney

Für 2 Personen

2 TL Dijon-Senf	2 EL Weißweinessig	170 ml Weißwein
2 Hähnchenbrüste a 150 g	2 EL Olivenöl	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	500 g reife Aprikosen	1/4 Chilischote
1 TL grober schwarzer Pfeffer	1/2 TL Ingwerpulver	Salz, Pfeffer

1 TL Senf mit 1 EL Essig und 2 EL Weißwein verrühren, die Hähnchenbrüste damit bestreichen und einen Tag kühl stellen. Die Schalotten schälen, fein hacken und mit der angedrückten Knoblauchzehe in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Aprikosen schälen, vom Kern befreien, in Streifen schneiden und mit entkernter und feingehackter Chilischote zu den Schalotten geben, alles anrösten, mit Weißwein ablöschen und mit Deckel köcheln lassen. Die Aprikosen mit etwas Essig und Senf, sowie Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken. Die marinierten Hähnchenbrüste pfeffern und salzen und grillen. Die Hähnchenbrüste mit Aprikosenchutney anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 26. Juni 2008