

Hähnchen-Gemüse im Brot-Teig

Für 4 Personen

20 g Hefe	1 TL Zucker	1 Ei
125 g Mehl 405	100 g Vollkornmehl	1/4 Hokaidokürbis
1 Pastinake	1 Maiskolben	Salz
1 Bund Lauchzwiebeln	10 Maronen	1 EL Butterschmalz
1/2 l Gemüsebrühe	1 EL Ahornsirup	150 g Hähnchenbrustfilet
150 g Sahne		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3) vorheizen. Hefe mit 80 ml warmen Wasser verrühren und ein Esslöffel Zucker zugeben. Das Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Das Eigelb zum Mehl geben und alles zusammen zu einem Teig verrühren. Falls nötig noch Wasser zugeben. Den Kürbis würfeln, die Pastinake schälen und würfeln, die Maiskörner vom Kolben schneiden , Zwiebellauch fein schneiden, die Maronen hacken. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Gemüse anbraten, salzen, Gemüsebrühe zugeben und weich dünsten. Zum Ende der Garzeit Zwiebellauch und gehackte Maronen zugeben, mit Ahornsirup abschmecken. Die Hühnerbrust klein schneiden mit der Sahne und dem Eiweiß vermengen, salzen und mit dem Zauberstab zu einer cremigen Masse pürieren.(Farce). Das Gemüse passieren und mit der Farce mischen. Den Brotteig zu einer Platte ausrollen und eine Kastenform damit auslegen. Die Gemüsemischung hineingeben, mit dem Teig bedecken, alles gut festdrücken und ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen. Das Brot aus der Form stürzen und vorsichtig in Scheiben schneiden. Dazu passt ein Blattsalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. September 2009