

# Hähnchen-Brust mit Kirschen und grünem Pfeffer

## Für 2 Personen

200 ml Rotwein	60 g Zucker	200 ml Geflügelfond
1 EL grüner Pfeffer	Salz und Pfeffer	200 g Süßkirschen
200 g junge Karotten	4 kleine Kartoffeln	2 Hähnchenbrustfilets a 150 g
3 EL Butter		

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Für die Soße Rotwein und Zucker aufkochen. Den Geflügelfond dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den grünen Pfeffer zugeben und die Soße abschmecken. Die Kirschen mit Stiel und Stein in die kochende Soße legen und kurz aufkochen lassen. Dann den Topf zur Seite stellen. Die Karotten putzen, schälen und in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, in den vorgeheizten Ofen stellen und 25 bis 30 Minuten garen. Die noch knackigen Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwanken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrüste aufschneiden, mit den Gemüsen anrichten und mit der Kirschsoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 11. Juni 2010