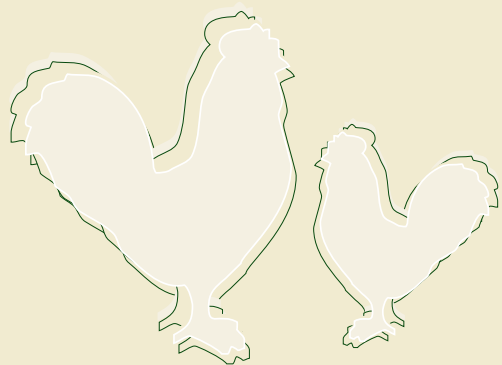


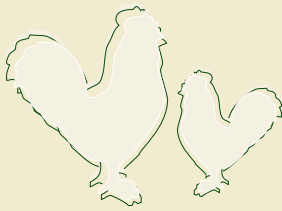


GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

auf Kürbiscreme und Ofengemüse



Landgeflügel



GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

auf Kürbiscrème und Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen:

4	Hähnchenbrustfilets
1	Hokkaido Kürbis (1 kg)
4	Petersilienwurzeln
250 g	dunkle Trauben
1	Radicchio
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
3	Zweige Thymian
300 g	mehlig kochende Kartoffeln
150 ml	Milch
20 g	Butter
100 ml	Sahne
	Frisch geriebene Muskatnuss
	Abrieb einer Zitrone
2 EL	Butterschmalz



Zubereitung:

Kürbis waschen, entkernen und die eine Hälfte in Spalten, die andere Hälfte in grobe Stücke schneiden. Petersilienwurzel schälen und der Länge nach vierteln. Trauben waschen, Radicchio in Stücke schneiden.

Kürbisspalten, Petersilienwurzel, Trauben und Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymian belegen und bei 180 °C im Ofen etwa 35 Minuten backen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser garen und pürieren. Den gewürfelten Kürbis in Milch circa 15 bis 20 Minuten weich garen und ebenfalls pürieren.

Kartoffel- und Kürbispüree vermischen und die Butter unterrühren. 50 ml Sahne aufkochen, mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen, unter das Püree rühren.

50 g Sahne halb steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben.

Hähnchenbrüste in Butterschmalz bei mittlerer Hitze circa 5 Minuten von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne heben, oben auf das Gemüse im Backofen setzen und etwa 10 Minuten mit garen.

Die Kürbiscrème auf Tellern verteilen, das Ofengemüse mittig darauf anrichten, die Hähnchenbrust darauf setzen und genießen.

Weitere leckere Rezepte unter
www.deutsches-gefluegel.de

www.landgefluegel.de