



Hier und heute

Gefüllte Hähnchenbrust mit Herzoginkartoffeln

Es duftet deftig bis ins letzte Zimmer: Das garantiert unser Sternekoch Alexander Wulf, wenn er mit Speck, Apfel und Rosinen gefüllte Hähnchenbrust und dazu den weihnachtlichen Beilagen-Klassiker Herzoginkartoffeln serviert.

Rezept

Gefüllte Hähnchenbrust mit Herzoginkartoffeln

von Alexander Wulff, für zwei Personen

Zutaten für die gefüllte Hähnchenbrust

- 2 Hähnchenbrüste mit Haut
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Rosinen
- 3 EL Äpfel – Sorte süß-sauer, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 3 Scheiben Speck
- 2 Schalotten in feine Würfel geschnitten
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 1 EL geröstete Mandel-Splitter
- 50 g Butter
- Füllung zu flüssig? Gegebenenfalls 1 EL Panko dazugeben

Zubereitung

Schalotten und Speck in Butter anschwitzen, die Äpfel dazugeben und mit anschwitzen. Anschließend die Rosinen dazugeben. Den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel geben und mit den Mandeln, Petersilie, Salz Pfeffer verfeinern.

Tipp: Gegebenenfalls 1 EL Panko dazugeben, wenn die Füllung noch zu flüssig ist.

Die Haut von der Brust an einer Seite etwas lösen, damit man die Brust unter der Haut füllen kann. Dann befüllen. Am leichtesten geht das mit einem Spritzbeutel. Alternativ kann man auch einen Gefrierbeutel verwenden.

Die Brust mit Salz und Pfeffer würzen. Dann beiden Seiten anbraten und auf ein Blech geben. Bei 160 °C circa 12 Minuten garen. Die Hähnchenbrüste rausholen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend in der Mitte aufschneiden und auf dem Teller platzieren.

Zutaten für die Herzoginkartoffeln

- 500 g Kartoffeln mehlig
- 2 Eigelb
- 2 Schalotten
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Petersilie geschnitten
- etwas Muskatnuss
- 50 g Nussbutter
- bei Bedarf etwas Kartoffelstärke, wenn die Kartoffelmasse zu feucht ist
- etwas Parmesan

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und grob schneiden, in Salzwasser kochen, das Wasser abgießen und wieder auf Hitze setzen, bis die restliche Feuchtigkeit verdampft. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen und in eine Schüssel geben.



Hier und heute

Während die Kartoffeln kochen, die Schalotten in der Nussbutter anschwitzen. Diese anschließend heiß in die durchgedrückten Kartoffeln geben und zusammen mit den anderen Zutaten schnell vermengen. Nicht zu viel mischen, sonst wird es kleistrig.

Rasch in ein Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. Bei 180 °C circa 10 bis 15 Minuten backen. Je nach Geschmack mit Parmesan vor dem Backen bestreuen.