

Hähnchen-Saltimbocca mit Maronen-Püree

 happy-mahlzeit.com/2021/11/27/hähnchen-saltimbocca-mit-maronen-püree

Zutaten für 2 Personen

Für die Hühnerbrust:

- 2 Hähnchenbrüste à 150 g
- 100 g Frühstücksspeck
- 50 g Butter
- 8 Blätter Salbei
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Für das Püree:

- 250 g vorgegarte Maronen
- 10 g Butter
- ½ EL Zucker
- 62,5 ml Gemüsefond
- 62,5 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 10 ml trockener Marsala
- Muskatnuss
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Hühnerbrüste kalt abwaschen, trocken tupfen, der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren, salzen und leicht pfeffern. Die halbierten Hühnerbrüste mit Salbeiblättern belegen, zusammenrollen und mit 2 oder 3 Scheiben Bacon einwickeln. In einer heißen Pfanne mit zerlassener Butter und Öl je Seite ca 6 – 8 Minuten anbraten. Der Bacon sollte gut knusprig werden.

Für das Püree Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Maronen hinzugeben und unter ständigem Rühren 2 – 3 Minuten glasieren, danach mit Gemüsefond und Milch aufgießen. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, um das Karamell zu lösen. Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren, die Konsistenz evtl. mit Milch ausgleichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne aufschlagen, den Marsala hinzufügen und unter das Püree heben. Alles noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Die Hühnerbrüste auf Tellern anrichten, Maronen-Püree daneben geben und servieren.

Rezept: Hans-Ludwig Klein

Quelle: Die Küchenschlacht vom 5. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht