

Rezept

Hühnerbrust mit Kartoffelkruste

Ein Rezept von Hühnerbrust mit Kartoffelkruste, am 21.03.2023

Zutaten

4 Hühnerbrüste mit Haut à 140 g	250 g mehligkochende Kartoffeln (z. B. Ditta oder Agria)
150 g weiße Rübchen (z. B. Teltower)	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml Olivenöl	1 EL Butter
1 kleine Schalotte	1 Bund Kerbel
1 EL bester Rotweinessig	1 EL roter Portwein
100 ml dunkler Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
1 EL kalte Sauerrahmbutter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Hühnerbrüstchen mit der Hautseite nach unten auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die kleinen Filets vorsichtig von den Hühnerbrusthälften abziehen.
2. Für die Kartoffelkruste die Kartoffeln und Rübchen waschen, schälen und raspeln. Beides vermischen, leicht salzen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Ausdrücken und mit Pfeffer würzen. Die Kartoffel-Rübchen-Masse gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und fest andrücken. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. In einer beschichtete Pfanne ca. 50 ml Olivenöl erhitzen und das Fleisch mit der bestrichenen Seite nach unten einlegen. Bei starker Hitze goldbraun anbraten, dabei 1 EL Butter zugeben. Das Fleisch vorsichtig wenden und auf der Hautseite langsam bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Pfanne in den Ofen geben (Mitte) und das Fleisch in 5 Min. garen. Herausnehmen und warm stellen.
3. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Kerbel waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
4. In der Pfanne das restliche Öl erhitzen, die kleinen Hühnerbrustfilets rundum bei mittlerer Hitze in ca. 1 Min. anbraten, herausnehmen und warm stellen. Das Bratfett abgießen und die Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze im Bratensatz glasig dünsten. Mit Rotweinessig und Portwein ablöschen, den Geflügelfond angießen und in ca. 2-4 Min. etwas einkochen. Durch ein feines Haarsieb in einen flachen Topf abgießen, das Lorbeerblatt dazugeben und nochmals aufkochen. Dann 1 EL Butter einrühren und die Filets einlegen. Den Topf vom Herd ziehen und in 4-5 Min. gar ziehen lassen.
5. Die Hühnerbrüste mit Kartoffelkruste schräg, in ca. 3 cm breite Scheiben aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Filets dazulegen und jede Portion mit Sauce umgießen. Mit Kerbelblättchen bestreut servieren.