

Hähnchenbrust mit Apfel-Cranberry-Füllung

Für 2 Portionen:

1 Hähnchenbrust mit Haut
von einem großen Maishähnchen
oder Poularde
Salz
2 EL Erdnussöl
(oder sonst. hochohitbares Öl)
1 Apfel
1 EL getrocknete Cranberries
(oder Rosinen)
2 EL Zitronensaft
75 ml Rotwein
125 ml Geflügelfond
50 ml Apfelsaft
2 TL Soßenbinder
Küchengarn
Als Beilage:
frisch gemachte Tagliatelle
Brokkoli-Röschen



Zubereitung :

Für die Apfel-Cranberry-Füllung wird der halbe Apfel in Spalten beschnitten, geschält, fein gewürfelt und sofort mit dem Zitronensaft beträufelt. Die Schnittfläche der anderen Apfelhälfte haben wir mit der Zitrone eingerieben. Die getrockneten Cranberries kommen zu den Apfelwürfeln.

In die Hähnchenbrust wird eine Tasche eingeschnitten, innen und außen mit Salz gewürzt (wer mag kann auch pfeffern). Die Tasche wird mit der Apfel-Cranberry Mischung gefüllt und die Hähnchenbrust mit dem Küchengarn zu gebunden.

Geflügelfond, Rotwein und Apfelsaft werden gemischt und bereit gehalten. Dann wird die gefüllte Hähnchenbrust ringsum in einer großen Pfanne, zu der man auch einen Deckel hat, angebraten. Der restliche halbe Apfel wird ungeschält in Spalten geschnitten und wird zusammen mit der restlichen Apfelwürfel-Cranberry Mischung neben der Hähnchenbrust kurz angebraten. Dann wird mit der Geflügelfond-Rotwein-Apfelsaft Mischung aufgegossen. Mit aufgelegtem Deckel lässt man die Hähnchenbrust nun 20 Minuten schmoren.

Dann nimmt man die Hähnchenbrust aus der Pfanne und gibt sie mit der Hautseite nach oben auf einen Glaskeramik-Deckel in den Backofen mit eingeschaltetem Grill. Den Bratenfond füllt man in einen Soßentopf um, kocht ihn auf und bindet die Soße ganz leicht mit Soßenbinder. Mit Salz und Apfelsaft abschmecken.

Die frischen Tagliatelle 4 Minuten al dente garen. Die Brokkoli-Röschen im Wasserdampf 5 Minuten garen, in eine Schüssel geben, mit Parmesan bestreuen und für einige Sekunden zum überbacken neben die Hähnchenbrust stellen.

Die Hähnchenbrust mit Apfel-Cranberry-Füllung schräg in Scheiben schneiden, Tagliatelle dazu geben und beides mit Soße begießen. Brokkoli-Röschen dazu legen.