

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2019** ▪
"3 Zutaten – 1 Gericht" mit Mario Kotaska



Joe Walsh

**Karamellierte Hähnchenbrust mit Portwein-Jus,
 Steckrüben-Püree und Speckstreifen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

- 2 Hähnchenbrustfilets à 150 g
- 1 Zwiebel
- 2 EL Honig
- 1 EL dunkler Balsamico Essig
- 200 ml Portwein
- 1 Orange
- 1 Zweig Thymian
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Hähnchen, Thymian und Zwiebel in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust mit Honig einpinseln und in der Pfanne karamellisieren lassen. Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Pfanne mit Orangensaft, Portwein und Essig ablöschen und einkochen lassen.

Für das Püree:

- 1 Steckrübe ca. 400 g
- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 425 ml Gemüsefond
- 50 g Butter
- 50 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 2 EL Olivenöl
- 1 Muskatnuss
- 4 Zweige krause Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln waschen, schälen und darin kochen. Steckrübe putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Pfanne erhitzen und Steckrüben-Würfel mit Öl anbraten. Gemüsefond, Milch, Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln. Mit Muskatnuss abschmecken und einige Butterflocken dazugeben. Kartoffeln hinzugeben. Alles stampfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken und untermischen.

Für die Speckstreifen:

- 6 Scheiben geräucherter Bauchspeck

Speckscheiben in der Pfanne kross ausbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.