

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Mai 2022 ▪  
Leibgericht mit Johann Lafer



Johanna Zielonka

**Mediterrane Hähnchenbrust mit tomatisiertem Gemüse und Kartoffelstampf**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kartoffelstampf:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
150 ml Milch  
50 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser garen. Mit Butter und Milch zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

**Für die Hähnchenbrust:**

2 Hähnchenbrüste á 150 g  
3 Zweige Rosmarin  
5 Zweige Thymian  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrüste in neutralem Öl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen/Nadeln abzupfen. Kräuter in eine Auflaufform geben und ein wenig Öl darüber träufeln. Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in die Auflaufform legen. Für ca. 15 Minuten im Ofen fertig garen lassen.

**Für das tomatisierte Gemüse:**

½ kleiner Knollensellerie  
½ rote Paprika  
½ Zucchini  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g passierte Tomaten  
50 g kalte Butter  
100 ml trockener Weißwein  
100 ml Geflügelfond  
2 EL Tomatenmark  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen und von Scheidewänden und Kernen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen und in geviertelte Scheiben schneiden. In der Hähnchen-Pfanne Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, restliches Gemüse dazugeben und kurz braten. Tomatenmark dazugeben, kurz mit anrösten und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen. Geflügelfond angießen und passierte Tomaten dazu geben. Kräuter zusammenbinden und in die Sauce geben. Köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kräuter herausnehmen und die Sauce mit kalter Butter montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.