

Hähnchenbrust mit Brezenknödeln

Die schönsten Feiertage des Jahres stehen bevor. Sie sind die Zeit für gutes Essen – und Geflügel gehört seit jeher in die klassische Weihnachtsküche. Die Hähnchenbrust mit Brezenknödeln auf Sauerkraut und Morcheln ist mal etwas anderes als die üblichen Klassiker wie Ente, durch die Morcheln aber trotzdem etwas Besonderes.

Die Dekoration in den Auslagen der Geschäfte zeigt: Weihnachten naht mit großen Schritten. Am 27. November ist schon der erste Advent und was spricht dagegen, schon jetzt die Kunden im Mittagsimbiss oder im Catering anlässlich von Weihnachtsfeiern mit besonderen Spezialitäten zu verwöhnen?

Das Rezept des Monats November beinhaltet Morcheln als besondere Delikatesse, die mit ihrem leicht erdigen Geschmack entfernt an Trüffel erinnern. Zwar ist die Speisemorchel ein Frühlingspilz, doch die getrocknete Alternative steht ihren frischen Verwandten geschmacklich in nichts nach.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrüste mit Haut
- 2 kleine Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Laugenbrezen
- 3 Stängel Petersilie

- 30 ml Milch
- 1 Ei, 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 15 g getrocknete Morcheln
- 3 EL Butterschmalz
- einige Zweige Thymian
- 100 g grüne Weintrauben
- 50 g Butter
- 250 g mildes Sauerkraut
- 100 ml Geflügelbrühe
- 200 ml Sahne
- 2 EL Senf
- 75 g kalte Butter

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Brezen in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Petersilie kurz mit anschwitzen. Die Milch angießen und aufkochen, dann alles über die Brezenwürfel gießen. Ei und Eigelb dazugeben, mit

Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Knödelmasse auf die Frischhaltefolie verteilen, fest einrollen und an beiden Seiten gut verschließen. Nochmals fest in Alufolie eindrehen und in reichlich siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen.

Die Morcheln etwa fünf Minuten im warmen Wasser einweichen. Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. Das Fleisch rundherum in 1 EL Butterschmalz scharf anbraten. Thymian und Morcheln dazugeben und im Backofen bei 120 °C etwa zwölf Minuten garen.

Info

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

Die Weintrauben waschen, halbieren und in Butter anschwitzen. Das Sauerkraut dazugeben, nach Geschmack salzen und pfeffern und etwa fünf Minuten sanft köcheln lassen. Die Brühe mit der Sahne aufkochen. Senf und Butter mit dem Stabmixer untermixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Knödelrolle aus dem Wasser heben, auswickeln und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Knödelscheiben von beiden Seiten etwa drei Minuten goldbraun braten.

Die Hähnchenbrüste aufschneiden und abwechselnd mit Kraut und Knödelscheiben stapeln. Morcheln mit der aufgeschäumten Sauce darum platzieren.

Nährwerte pro Portion circa 822 kcal, 50 g Fett, 43 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß. Zubereitungszeit: circa 60 Minuten. www.deutsches-gefluegel.de



Hähnchenbrust mit Brezenknödeln auf Sauerkraut und Morcheln ist ein besonderes Gericht für die festliche Zeit.

Deutsches Geflügel