



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Hähnchenbrust mit Jakobsmuschel gefüllt auf einem Ragout aus Lychees, Kapern und Pilzen aromatisiert mit Arganöl

ZUTATEN

5 Hähnchenbrust
4 Jakobsmuscheln, ausgelöst
250 g Sahne
20 Lychees
20 g Kapern
200 g Pilze (Champignons, Shitake)
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
20 ml Arganöl
normales Öl
Speisestärke
Salz, Pfeffer, Thymian, Zitrone, Stärke

ZUBEREITUNG

Hähnchenbrust gefüllt:

Die Hähnchenbrust und die Jakobsmuscheln gut waschen und trocken tupfen. Jetzt die Brüste von Ihren Sehnen und der Haut befreien. Vier der Brüste längs bis zur Hälfte einschneiden (wie einen Schmetterling).

Die fünfte Brust in ein hohes Gefäß geben und mit der Sahne, Salz, Pfeffer und frischem Thymian mit einem Stabmixer fein pürieren (das ist eine Farce - oder man sagt auch Brät). Jetzt werden die Schmetterlinge mit der Farce bestrichen (ca. 3-4 mm). Dann halbieren wir die Jakobsmuschel und legen Sie auf das untere Ende der Hähnchenbrust. Nun rollen wir das Ganze wie eine Roulade zusammen. Die Roulade jetzt von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und dann in eine Klarsichtfolie einrollen. Beim Einrollen darauf achten, dass die Luft raus ist.

Um das Ganze in eine schöne runde Form zu bekommen, rollen wir die Roulade noch mal in Alufolie ein und pressen Sie richtig schön rund.

Die eingerollte Hähnchenbrust geht nun bei 80°C für 25 bis 30 Minuten bei Umluft in den Ofen.



hr1-DOLCE VITA

Gemüse:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze säubern und vierteln. Die Lychees schälen und entkernen.

Nun die Zwiebeln mit den Pilzen in normalem Öl anschwitzen und etwas Farbe kriegen lassen. Das Ganze mit den Kapern und Lychees ablöschen (ruhig den Saft mit zugeben). Jetzt 100 ml Weißwein hinzugeben, kurz aufkochen lassen und mit etwas Stärke abbinden. Das Gemüse vom Herd nehmen und mit dem Arganöl, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Das Anrichten:

Das Gemüse mit dem Sud mittig auf einem Teller anrichten. Die Roulade aufschneiden, schräg halbieren und schön auf dem Gemüsebeet servieren.